PIASTRA DI COTTURA (FRY - TOP)
COOKING PLATE (FRY - TOP)
BRATPLATTEN (FRY - TOP)
PLAQUE DE CUISSON (FRY - TOP)
PLANCHA DE COCCIÓN (FRY - TOP)

6FTR

6FTL

MANUALE D'USO E INSTALLAZIONE
USE AND INSTALLATION MANUAL
BEDIEN- UND INSTALLATIONSHANDBUCH
MANUEL D'UTILISATION ET D'INSTALLATION
MANUAL DE USO E INSTALACIÓN




Italiano IT

English GB

Deutsch DE

Français FR

Español ES

Ed. 0 03/2008



3080391

C13080391.fm

INDICE

1ª PARTE



2ª PARTE



INDICE ANALITICO

IT

RACCOMANDAZIONI PER IL LETTORE

Per rintracciare facilmente gli argomenti specifici di interesse, consultare l'indice analitico posto all'inizio del manuale.
Questo manuale è diviso in due parti.



1ª parte: contiene tutte le informazioni necessarie ai destinatari eterogenei, cioè gli utilizzatori dell'apparecchiatura.



2ª parte: contiene tutte le informazioni necessarie ai destinatari omogenei, cioè tutti gli operatori esperti e autorizzati a movimentare, trasportare, installare, mantenere, riparare e demolire l'apparecchiatura.

Mentre gli utilizzatori devono consultare solo la 1ª parte, agli operatori esperti è dedicata la 2ª parte. Essi possono leggere anche la 1ª parte per avere, se necessario, una visione più completa delle informazioni.

SCOPO DEL MANUALE





Questo manuale, che è parte integrante dell'apparecchiatura, è stato realizzato dal costruttore per fornire le informazioni necessarie a coloro che sono autorizzati ad interagire con essa nell'arco della sua vita prevista.
Oltre ad adottare una buona tecnica di utilizzo, i destinatari delle informazioni devono leggerle attentamente ed applicarle in modo rigoroso. Queste informazioni sono fornite dal costruttore nella propria lingua originale (italiano) e possono essere tradotte in altre lingue per soddisfare le esigenze legislative e/o commerciali.

IT

Un po' di tempo dedicato alla lettura di tali informazioni, permetterà di evitare rischi alla salute e alla sicurezza delle persone e danni economici.
Conservare questo manuale per tutta la durata di vita dell'apparecchiatura in un luogo noto e facilmente accessibile, per averlo sempre a disposizione nel momento in cui è necessario consultarlo.

Il costruttore si riserva il diritto di apportare modifiche senza l'obbligo di fornire preventivamente alcuna comunicazione.
Per evidenziare alcune parti di testo di rilevante importanza o per indicare alcune specifiche importanti, sono stati adottati alcuni simboli il cui significato viene di seguito descritto.



Cautela - Avvertenza

Indica che è necessario adottare comportamenti adeguati per non mettere a rischio la salute e la sicurezza delle persone e non provocare danni economici.



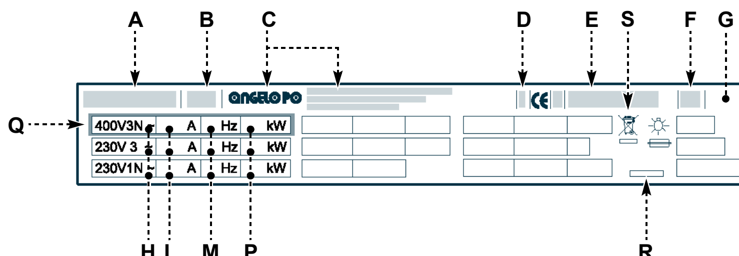
Importante

Indica informazioni tecniche di particolare importanza da non trascurare.

IDENTIFICAZIONE COSTRUTTORE E APPARECCHIATURA

La targhetta di identificazione raffigurata è applicata direttamente sull'apparecchiatura. In essa sono riportati i riferimenti e tutte le indicazioni indispensabili alla sicurezza di esercizio.

A) Modello apparecchiatura
B) Tipo di personalizzazione
C) Identificazione costruttore
D) Classe di isolamento
E) Numero di matricola
F) Grado di protezione
G) Paese di destinazione
H) Tensione (V)
L) Assorbimento (A)
M) Frequenza (Hz)
P) Potenza dichiarata (kW)
Q) Indicatore tensione collaudo
R) Data di costruzione
S) Simbolo RAEE





MODALITÀ DI RICHIESTA ASSISTENZA

Per qualsiasi esigenza rivolgersi ad uno dei centri autorizzati.

Per ogni richiesta di assistenza tecnica, indicare i dati riportati sulla targhetta di identificazione ed il tipo di difetto riscontrato.

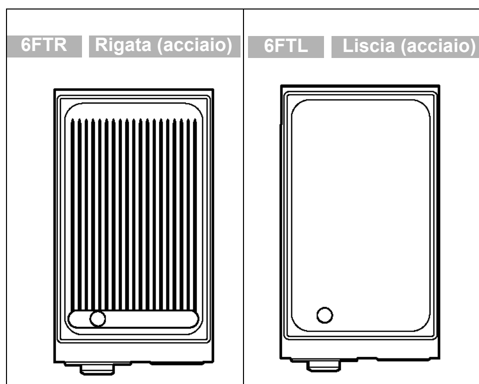
IT

INFORMAZIONI TECNICHE 2

DESCRIZIONE GENERALE APPARECCHIATURA

La piastra di cottura (fry - top), d'ora innanzi definita apparecchiatura, è stata progettata e costruita per la cottura dei cibi a diretto contatto con la piastra, nell'ambito della ristorazione professionale.

In funzione delle esigenze di utilizzo, l'apparecchiatura è prodotta in più versioni (vedi figura).

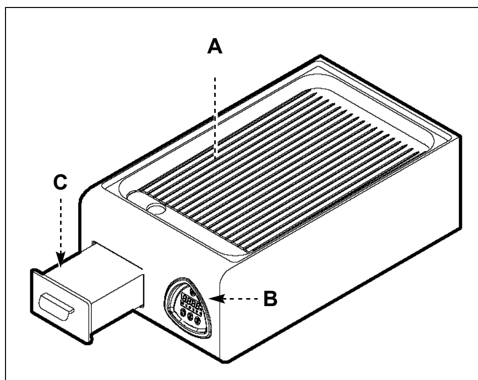


Organi principali

A)Piastra di cottura: realizzata in diverse forme per far fronte alle diverse esigenze.

B)Pannello di controllo: per gestire le funzioni operative dell'apparecchiatura.

C)Bacinella di raccolta: per raccogliere i residui prodotti dalla cottura



DATI TECNICI

Vedi tabelle e "Scheda allacciamenti" in fondo al manuale.




DISPOSITIVI DI SICUREZZA

Anche se l'apparecchiatura è completa di tutti i dispositivi di sicurezza, in fase di installazione e allacciamento essi dovranno, se necessario, essere integrati con altri in modo da rispettare le leggi vigenti in materia.

L'illustrazione indica la posizione dei dispositivi.

IT

A)Termostato di sicurezza a ripristino automatico: blocca l'alimentazione elettrica principale in caso di surriscaldamento della piastra.

Importante

L'intervento del termostato a ripristino automatico è segnalato da un allarme "ALL" sul display della scheda.

B)Sensore termico: è un sensore di calore che interrompe il funzionamento della zona anteriore della piastra in caso di sovratemperatura della componentistica. Cessata la causa e diminuita la temperatura della piastra, il funzionamento viene ripristinato automaticamente.

Nota: La zona centrale e posteriore della piastra sono utilizzabili regolarmente.

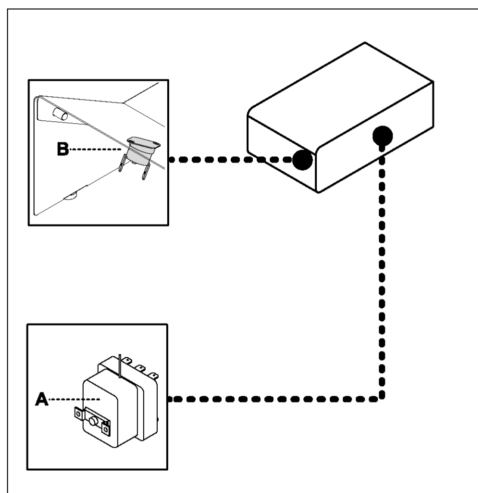
Importante

L'intervento del sensore termico non è segnalato da alcun dispositivo di segnalazione.

C)Sensore termico: è un sensore di calore, posto sulla scheda elettronica di controllo, che blocca l'alimentazione elettrica principale in caso di sovratemperatura della stessa. Cessata la causa e diminuita la temperatura il funzionamento viene ripristinato automaticamente.

Importante

L'intervento del sensore termico non è segnalato da alcun dispositivo di segnalazione.



SEGNALI DI SICUREZZA E INFORMAZIONE

L'illustrazione indica la posizione dei segnali applicati.

A)Targa identificazione costruttore e apparecchiatura.

B)Pericolo di scottatura: fare attenzione alle superfici calde.

C)Pericolo generico: durante il lavaggio dell'apparecchiatura non dirigere getti d'acqua.

D)Pericolo generico: prima di effettuare qualsiasi tipo di intervento, leggere attentamente il manuale.

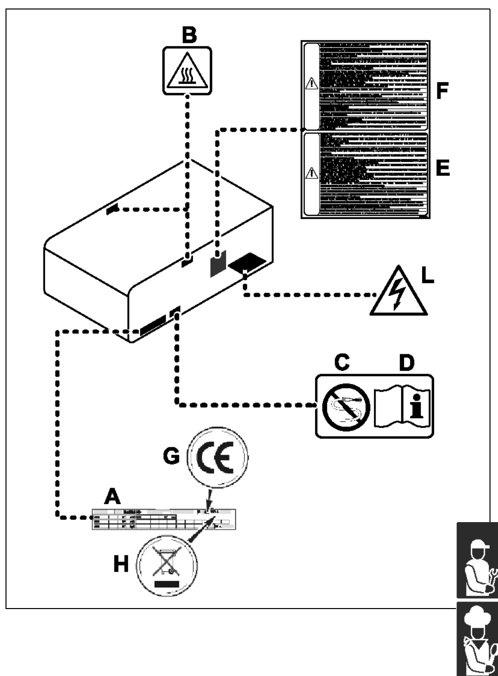
E)Pericolo generico: richiama l'attenzione sul rispetto delle norme. "Installare conformemente alle normative in vigore ed utilizzare solo in ambienti bene areati".

F)Pericolo generico: richiama l'attenzione sul rispetto delle norme. "Si declina ogni responsabilità per il mancato rispetto delle norme di installazione e messa in funzione".

G)Marcatura CE: indica che l'apparecchiatura è conforme alla normativa.

H)Simbolo RAEE: indica che l'apparecchiatura deve essere oggetto di raccolta separata.

L)Avvertenza: pericolo alta tensione.



IT

ACCESSORI A RICHIESTA

A richiesta l'apparecchiatura può essere corredata dei seguenti accessori:

A)Telaio paraspruzzi

B)Coperchio (da utilizzare solo su telaio paraspruzzi)

C)Raschietto per pulizia piastra

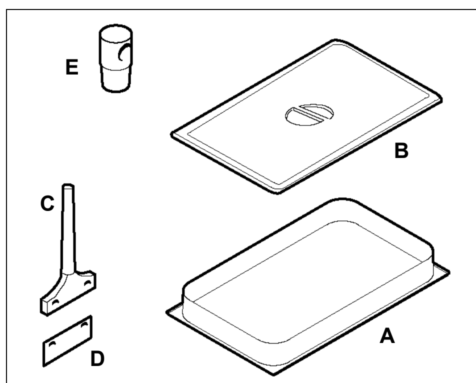
D)Set lame per piastra liscia

E)Tappo di scarico

F)Base refrigerata

G)Base armadio caldo

H)Base armadio neutro



NORME PER LA SICUREZZA

Il costruttore, in fase di progettazione e costruzione, ha posto particolare attenzione agli aspetti che possono provocare rischi alla sicurezza e alla salute delle persone che interagiscono con l'apparecchiatura. Oltre al rispetto delle leggi vigenti in materia, egli ha adottato tutte le “regole della buona tecnica di costruzione”. Scopo di queste informazioni è quello di sensibilizzare gli utenti a porre particolare attenzione per prevenire qualsiasi rischio. La prudenza è comunque insostituibile. La sicurezza è anche nelle mani di tutti gli operatori che interagiscono con l'apparecchiatura.

Leggere attentamente le istruzioni riportate nel manuale in dotazione e quelle applicate direttamente, in particolare rispettare quelle riguardanti la sicurezza.



Non manomettere, non eludere, non eliminare o bypassare i dispositivi di sicurezza installati. Il mancato rispetto di questo requisito può recare rischi gravi per la sicurezza e la salute delle persone.

Anche dopo essersi documentati opportunamente, al primo uso, se necessario, simulare alcune manovre di prova per individuare i comandi e le loro funzioni principali, in particolare quelle relative all'accensione ed allo spegnimento.

IT

Utilizzare l'apparecchiatura solo per gli usi previsti dal fabbricante. L'impiego dell'apparecchiatura per usi impropri può recare rischi per la sicurezza e la salute delle persone e danni economici.

Tutti gli interventi di manutenzione che richiedono una precisa competenza tecnica o particolari capacità devono essere eseguiti esclusivamente da personale qualificato, con esperienza riconosciuta e acquisita nel settore specifico di intervento.

Per mantenere l'igiene e proteggere gli alimenti lavorati da tutti i fenomeni di contaminazione, è necessario pulire accuratamente gli elementi che vengono a contatto direttamente o indirettamente con gli alimenti e tutte le zone limitrofe. Effettuare queste operazioni esclusivamente con prodotti detergenti per uso alimentare ed evitare nel modo più assoluto quelli infiammabili o che contengono sostanze nocive alla salute delle persone. Tali operazioni vanno eseguite quando si riscontra una ragionevole necessità e alla fine di ogni utilizzo.

Quando si usano prodotti detergenti per la pulizia e l'igienizzazione dell'apparecchiatura, indossare i dispositivi di protezione individuali (guanti, mascherine, occhiali, ecc.) come richiesto dalle leggi vigenti in materia di sicurezza e salute.

In caso di inattività prolungata, oltre a scollegare tutte le linee di alimentazione, è necessario effettuare una pulizia accurata di tutte le parti interne ed esterne dell'apparecchiatura e dell'ambiente circostante, secondo le indicazioni fornite dal costruttore e dalle leggi vigenti in materia.

Nell'uso quotidiano dell'apparecchiatura è richiesta la presenza costante dell'Operatore.

Durante il lavaggio dell'apparecchiatura non dirigere getti d'acqua in pressione.

Non lasciare oggetti o materiale infiammabile all'interno del vano o in prossimità dell'apparecchiatura.

NORME PER LA SICUREZZA SULL'IMPATTO AMBIENTALE

Ogni organizzazione ha il compito di applicare delle procedure per individuare e controllare l'influenza che le proprie attività (prodotti, servizi, ecc.) hanno sull'ambiente.
Le procedure per identificare impatti significativi sull'ambiente devono tener conto dei fattori di seguito indicati.

– Emissioni nell'atmosfera
– Scarichi dei liquidi
– Gestione dei rifiuti
– Contaminazione del suolo
– Uso delle materie prime e delle risorse naturali
– Problematiche locali relative all'impatto ambientale

A tale scopo, il costruttore fornisce alcune indicazioni che dovranno essere considerate da tutti coloro che sono autorizzati ad interagire con l'apparecchiatura nell'arco della sua vita prevista, per prevenire l'impatto ambientale.

– Tutti gli elementi di imballo vanno smaltiti secondo le leggi vigenti nel paese di utilizzo.
– In fase d'uso e manutenzione, evitare di disperdere nell'ambiente prodotti inquinanti (oli, grassi, ecc.) e provvedere allo smaltimento differenziato in funzione della composizione dei diversi materiali e nel rispetto delle leggi vigenti in materia.
– In fase di dismissione dell'apparecchiatura, selezionare tutti i componenti in funzione delle loro caratteristiche e provvedere allo smaltimento differenziato.

Sicurezza per lo smaltimento di Rifiuti di Apparecchiature Elettriche ed Elettroniche (Direttiva RAEE 2002/96)

Importante

Non disperdere materiale inquinante nell'ambiente. Effettuare lo smaltimento nel rispetto delle leggi vigenti in materia.

In riferimento alla direttiva RAEE 2002/96 (Rifiuti di Apparecchiature Elettriche ed Elettroniche), l'utilizzatore, in fase di dismissione, deve smaltire le apparecchiature negli appositi centri di raccolta autorizzati, oppure riconsegnarli ancora installati al venditore all'atto di un nuovo acquisto.

Tutte le apparecchiature, che devono essere smaltite secondo la direttiva RAEE 2002/96, sono contrassegnate da un apposito simbolo (vedi pag. 5).

Importante

Lo smaltimento abusivo dei Rifiuti di Apparecchiature Elettriche ed Elettroniche è punito con sanzioni regolate dalle leggi vigenti nel territorio in cui viene accertata l'infrazione.

I Rifiuti di Apparecchiature Elettriche ed Elettroniche possono contenere sostanze pericolose con effetti potenzialmente nocivi sull'ambiente e sulla salute delle persone. Si raccomanda di effettuare lo smaltimento in modo corretto.



IT

USO E FUNZIONAMENTO 4

RACCOMANDAZIONI PER L'USO

Importante

L'incidenza degli infortuni derivanti dall'uso di apparecchiature dipende da molti fattori che non sempre si riescono a prevenire e controllare. Alcuni incidenti possono dipendere da fattori ambientali non prevedibili, altri dipendono soprattutto dai comportamenti degli utilizzatori. Essi, oltre ad essere autorizzati ed opportunamente documentati, se necessario, al primo uso, dovranno simulare alcune manovre per individuare i comandi e le funzioni principali. Attuare solo gli usi previsti dal costruttore e non manomettere nessun dispositivo per ottenere prestazioni diverse da quelle previste. Prima dell'uso verificare che i dispositivi di sicurezza siano perfettamente installati ed efficienti. Gli utilizzatori, oltre ad impegnarsi a soddisfare questi requisiti, devono applicare tutte le norme di sicurezza e leggere con attenzione la descrizione dei comandi e la messa in servizio.

DESCRIZIONE COMANDI

Sul pannello sono disposti i comandi per gestire le funzioni principali.

A)Pulsante avviamento e arresto cottura (ON/OFF): serve per avviare o arrestare il programma di cottura.

– Con la scheda in OFF: la pressione singola permette di accendere la scheda.

– Con la scheda in Stand-by o con riscaldamento in corso: la pressione continua per ±6 secondi permette di spegnere la scheda.

B)Pulsante impostazione temperatura: per diminuire la temperatura (in fase di programmazione e utilizzo).

C)Pulsante impostazione temperatura: per aumentare la temperatura (in fase di programmazione e utilizzo).

D)Pulsante potenza: per selezionare una delle tre potenze.



– Con la scheda accesa o con riscaldamento in corso: la pressione singola permette di selezionare la potenza tra i tre livelli disponibili.

E)Display: è costituito da un numero **7 icone** e **4 Digit**:

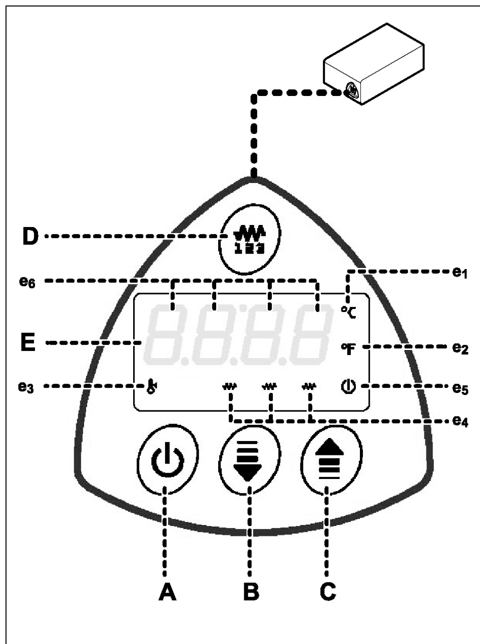
e1) Icona CELSIUS: è accesa quando la temperatura è visualizzata in gradi Celsius.

e2) Icona FAHRENHEIT: è accesa quando la temperatura è visualizzata in gradi Fahrenheit.

e3) Icona TERMOMETRO: è accesa se è in corso il riscaldamento.

e4) Icona RESISTENZE: sono tre icone gestite separatamente in base alla potenza selezionata tramite il tasto **(D)**.

e5) Icona ON/OFF: accesa sta ad indicare che l'apparecchiatura è sotto tensione.



e6) Gruppo DIGIT:

– Con la scheda in OFF: spento.

– Con la scheda in Stand-by: visualizza in rosso 4 trattini

– Con la scheda in impostazione: visualizza in verde il setpoint di temperatura.

– Con riscaldamento in corso: visualizza in rosso la temperatura.

IT

ACCENSIONE E SPEGNIMENTO APPARECCHIATURA

Accensione

1 - Agire sull'interruttore sezionatore per attivare l'allacciamento alla linea elettrica principale.
La icona (e5) si accende.

2 - Premere il pulsante **(A)** per portare in Stand-by la scheda .
La icona (e5) si spegne e si accendono le icone (e4) e sul display (e6) si visualizzeranno in rosso 4 trattini.

3 - Premere nuovamente il pulsante **(A)** per accendere l'apparecchiatura ed avviare il ciclo di cottura.
Il display (e6) visualizzerà in rosso la temperatura.

Spegnimento

1 - Tenere premuto il pulsante **(A)** per ±6 secondi per spegnere l'apparecchiatura.
La icona (e5) si accende.



Importante

L'apparecchiatura è ancora sotto tensione.

2 - Agire sull'interruttore sezionatore per disattivare l'allacciamento alla linea elettrica principale.



Importante

L'apparecchiatura esegue automaticamente una fase di preriscaldamento.

Avviamento

Per questa operazione procedere nel modo indicato.

1 - Accendere l'apparecchiatura (vedi pag.8).

2 - Premere il tasto **(D)** una, due o tre volte per selezionare le tre modalità di attivazione delle resistenze.

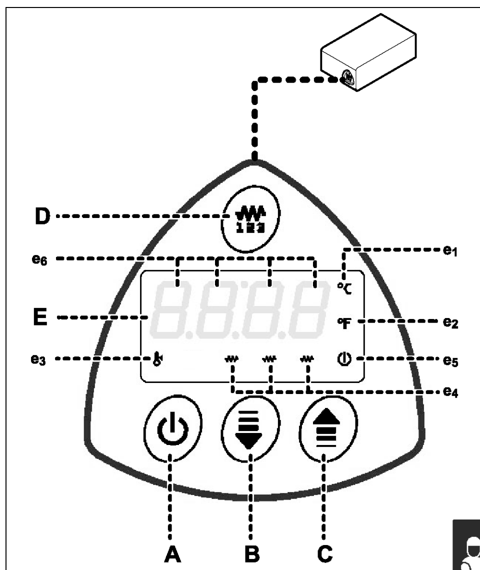
- *icona sinistra accesa: è attivata la resistenza anteriore (vedi anche schema elettrico fig.1 in fondo al manuale).*
- *icona sinistra e centrale accesa: è attivata la resistenza centrale e posteriore (vedi anche schema elettrico fig.2 in fondo al manuale).*
- *tutte e tre le icone accese: è attivata la resistenza anteriore, centrale e posteriore (vedi anche schema elettrico fig.3 in fondo al manuale).*

3 - Agire sui tasti **(B)** e **(C)** per diminuire o aumentare la temperatura impostata.

Il preriscaldamento viene automaticamente escluso se la temperatura impostata è superiore a quella di default.

4 - Premere il tasto **(A)** per avviare il ciclo di cottura.

Sul display (e6) la temperatura viene visualizzata in rosso, a temperatura impostata raggiunta verrà visualizzata in verde.



Arresto

1 - Premere il tasto **(A)** per portare l'apparecchiatura in Stand-by e arrestare il ciclo di cottura.

2 - Premere nuovamente il tasto **(A)** per portare l'apparecchiatura in OFF.

3 - Agire sull'interruttore sezionatore per disattivare l'allacciamento alla linea elettrica principale.

IT

RIPRISTINO APPARECCHIATURA



Importante

L'intervento del termostato di sicurezza a ripristino automatico è segnalato dall'allarme ALL visualizzato, in modo lampeggiante, sul display (B).

In caso di intervento del termostato di sicurezza è necessario ripristinare le condizioni iniziali di funzionamento dell'apparecchiatura nel modo indicato.

1 - Lasciare raffreddare l'apparecchiatura.

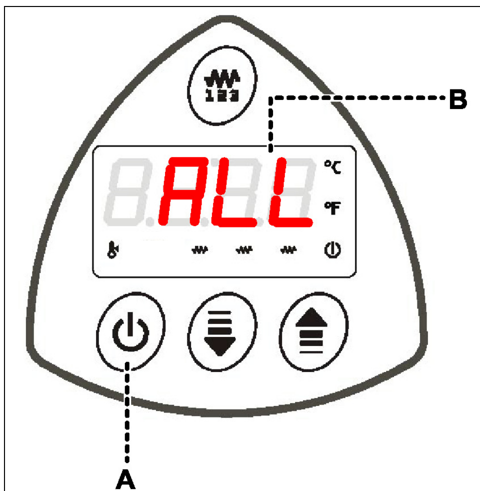
2 - Premere il pulsante **(A)** per riportare la scheda in stato di Stand-by.

3 - Premere il pulsante **(A)** per accendere l'apparecchiatura ed avviare il ciclo di cottura.



Importante

Se il termostato di sicurezza interviene con troppa frequenza contattare il servizio assistenza tecnica.



INATTIVITÀ PROLUNGATA DELL'APPARECCHIATURA

Se l'apparecchiatura rimane inattiva per lungo tempo, procedere nel modo indicato.

1 - Agire sull'interruttore sezionatore dell'apparecchiatura per disattivare l'allacciamento alla linea elettrica principale.
2 - Pulire accuratamente l'apparecchiatura e le zone limitrofe.
3 - Cospargere con un velo d'olio alimentare le superfici in acciaio inox.
4 - Eseguire tutte le operazioni di manutenzione.
5 - Ricoprire l'apparecchiatura con un involucro e lasciare alcune fessure per la circolazione dell'aria onde evitare permanenza di umidità.

CONSIGLI PER L'USO

Al fine di garantire un corretto uso dell'apparecchiatura, è bene applicare i seguenti consigli.

– Alla prima accensione giornaliera effettuare sempre un preriscaldamento automatico.
– Utilizzare esclusivamente gli accessori indicati dal costruttore.




– Non utilizzare l'apparecchiatura per fritture con allagamento d'olio.
– Evitare di graffiare o urtare con oggetti la superficie della piastra per non alterarne le caratteristiche e garantire l'igiene dei cibi lavorati.
– Mantenere costantemente pulita l'apparecchiatura e le zone limitrofe.
– Per la pulizia utilizzare esclusivamente prodotti detergenti per uso alimentare.

IT

MANUTENZIONI 5

RACCOMANDAZIONI PER LA MANUTENZIONE

Mantenere l'apparecchiatura in condizioni di massima efficienza, grazie alle operazioni di manutenzione programmata previste dal costruttore. Se ben effettuata, essa consentirà di ottenere le migliori prestazioni, una più lunga durata di esercizio ed un mantenimento costante dei requisiti di sicurezza.



Cautela - Avvertenza

Prima di effettuare qualsiasi intervento di manutenzione, attivare tutti i dispositivi di sicurezza previsti e valutare se sia necessario informare adeguatamente il personale che opera e quello nelle vicinanze. In particolare disattivare l'alimentazione elettrica tramite l'interruttore sezionatore ed impedire l'accesso a tutti i dispositivi che potrebbero, se attivati, provocare condizioni di pericolo inatteso causando danni alla sicurezza e alla salute delle persone.

Ad **ogni fine esercizio** e ogni volta che se ne riscontra la necessità, pulire:

– La piastra (vedi pag. 11).
– L'apparecchiatura e l'ambiente circostante (vedi pag. 11).

Ogni **6 mesi di esercizio** fare eseguire, da operatori esperti e autorizzati, le seguenti operazioni.

– Verifica efficienza apparecchiatura.
– Verificare efficienza impianto elettrico.

PULIZIA APPARECCHIATURA

Se si considera che l'apparecchiatura è utilizzata per la preparazione di prodotti alimentari per l'uomo, è necessario prestare particolare cura a tutto ciò che riguarda l'igiene e mantenere costantemente pulita l'apparecchiatura e tutto l'ambiente circostante.


Importante

Prima di iniziare qualsiasi intervento di pulizia, disattivare l'alimentazione elettrica tramite l'interruttore sezionatore e lasciare raffreddare l'apparecchiatura.

Si raccomanda di applicare anche gli accorgimenti di seguito indicati.

1 - Per pulire le parti dell'apparecchiatura usare solo acqua tiepida, prodotti detergenti per uso alimentare e materiale non abrasivo.

2 - Pulire accuratamente gli elementi che vengono a contatto direttamente o indirettamente con gli alimenti e tutte le zone limitrofe.

3 - Pulire gli accessori dopo l'uso, con uno sgrassante idoneo. Si consiglia il lavaggio in lavastoviglie.


Cautela - Avvertenza

Non usare prodotti che contengono sostanze dannose e pericolose per la salute delle persone (solventi, benzine, ecc.).

4 - Risciacquare le superfici con acqua potabile e asciugarle.


Importante

Non utilizzare getti d'acqua sull'apparecchiatura.

5 - Prestare attenzione alle superfici in acciaio inox per non danneggiarle. In particolare, evitare l'uso di prodotti corrosivi e non utilizzare materiale abrasivo o utensili taglienti.

6 - Pulire tempestivamente i residui di cibo per evitare che induriscano.

7 - Pulire i depositi calcarei che possono formarsi in alcune superfici dell'apparecchiatura.



IT

PULIZIA PIASTRA


Cautela - Avvertenza

Effettuare la pulizia della piastra in modo appropriato utilizzando l'attrezzatura disponibile a richiesta.


Importante

Per la pulizia utilizzare esclusivamente prodotti detergenti per uso alimentare.

Per questa operazione procedere nel modo indicato.

1 - Spegnere e lasciar raffreddare l'apparecchiatura.

2 - Utilizzare l'attrezzo raschiatore **(A)** (fornito a richiesta) per rimuovere i residui di cottura dalla piastra.

3 - Cospargere la piastra con un prodotto sgrassante idoneo e lasciarlo agire per alcuni minuti.

4 - Chiudere il foro di scarico con il tappo **(B)** (fornito a richiesta).

5 - Versare acqua a 60°C sulla piastra e lasciare in ammollo per alcuni minuti.

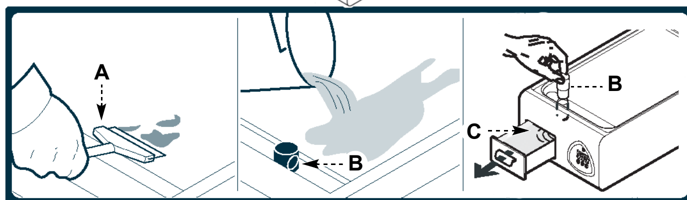
6 - Rimuovere il tappo **(B)** (fornito a richiesta) per scaricare l'acqua dalla piastra.

7 - Togliere la bacinella di raccolta **(C)** e svuotarla.

8 - Pulire accuratamente la piastra con una spugna, risciacquare abbondantemente ed asciugare.


Importante

Risciacquare accuratamente la piastra di cottura per rimuovere ogni residuo del detergente sgrassante ed evitare la formazione di corrosioni, macchie ed aloni al successivo riutilizzo della piastra.



GUASTI 6

RICERCA GUASTI



L'apparecchiatura, prima della messa in servizio, è stata preventivamente collaudata. Le informazioni di seguito riportate hanno lo scopo di aiutare l'identificazione e correzione di eventuali anomalie e disfunzioni che potrebbero presentarsi in fase d'uso. Alcuni di questi problemi possono essere risolti dall'utilizzatore, per tutti gli altri è richiesta una precisa competenza tecnica o particolari capacità e quindi devono essere eseguiti esclusivamente da personale qualificato con esperienza riconosciuta e acquisita nel settore specifico di intervento.

IT

Inconveniente	Causa	Rimedio
Le resistenze per il riscaldamento non si attivano.	Allacciamento elettrico non eseguito correttamente.	Controllare il collegamento dei cavi elettrici.
	Intervento del termostato di sicurezza.	Eseguire il ripristino apparecchiatura (vedi pag. 9).
L'apparecchiatura non raggiunge la temperatura impostata.	Malfunzionamento della sonda.	**Importante** **Contattare il servizio assistenza.**
	Collegamento cavi elettrici non eseguito correttamente.	Controllare il collegamento dei cavi elettrici.
Il pannello di controllo non si accende.	Scheda elettronica non alimentata elettricamente.	Controllare il collegamento dei cavi elettrici.
	Scheda elettronica danneggiata.	**Importante** **Contattare il servizio assistenza.**

TABELLA SEGNALAZIONE ALLARMI

Allarme	Causa	Rimedio
ALL	Intervento del termostato di sicurezza a ripristino automatico.	Lasciar raffreddare l'apparecchiatura e riportare la scheda in stato di ON. **Importante** **Se il problema persiste contattare il Servizio assistenza.**
Err	La termocoppia TCJ è in avaria o collegata non correttamente.	**Importante** **Contattare il servizio assistenza.** Controllare lo stato della termocoppia TCJ ed i collegamenti elettrici.
	Utilizzo improprio dell'apparecchiatura come ad esempio sbalzi di temperatura improvvisi (schock termico). L'apparecchiatura và in stand-by.	Lasciar raffreddare l'apparecchiatura e riportarla in stato di ON.
Er3	Intervento della diagnostica della scheda elettronica.	Sostituire la scheda elettronica **Importante** **Contattare il servizio assistenza.**
Er4	Intervento del sensore termico della scheda elettronica di controllo. L'apparecchiatura và in stand-by.	Lasciar raffreddare l'apparecchiatura e riportarla in stato di ON. **Importante** **Se il problema persiste contattare il Servizio assistenza.**
	Malfunzionamento del ventilatore. L'apparecchiatura và in stand-by.	**Importante** **Contattare il servizio assistenza.** Controllare lo stato del ventilatore ed i collegamenti elettrici.
	Condotto di aspirazione dell'aria ostruito. L'apparecchiatura và in stand-by.	Pulire i condotti di aspirazione dell'aria. **Importante** **Se il problema persiste contattare il Servizio assistenza.**

IT

RACCOMANDAZIONI PER LA MOVIMENTAZIONE E INSTALLAZIONE

Importante

Eseguire la movimentazione e l'installazione nel rispetto delle informazioni fornite dal costruttore e riportate direttamente sull'imballo, sull'apparecchiatura e nelle istruzioni per l'uso. Chi è autorizzato ad eseguire queste operazioni dovrà, se necessario, organizzare un "piano di sicurezza" per salvaguardare l'incolumità delle persone direttamente coinvolte.

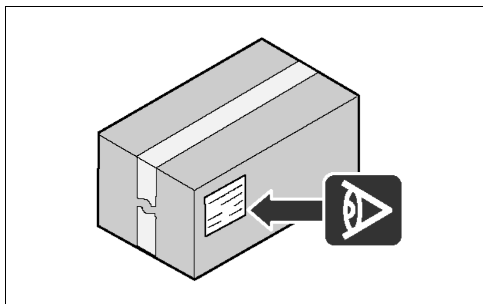
IMBALLO E DISIMBALLO

L'imballo è realizzato, con contenimento degli ingombri, anche in funzione del tipo di trasporto adottato. Per facilitare il trasporto, la spedizione può essere eseguita con alcuni componenti smontati ed opportunamente protetti e imballati.



Sull'imballo sono riportate tutte le informazioni necessarie ad effettuare il carico e lo scarico. In fase di disimballo, controllare l'integrità e l'esatta quantità dei componenti.

Il materiale di imballo va opportunamente smaltito nel rispetto delle leggi vigenti.

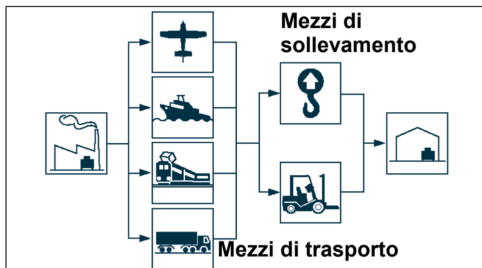


TRASPORTO

Il trasporto, anche in funzione del luogo di destinazione, può essere effettuato con mezzi diversi.

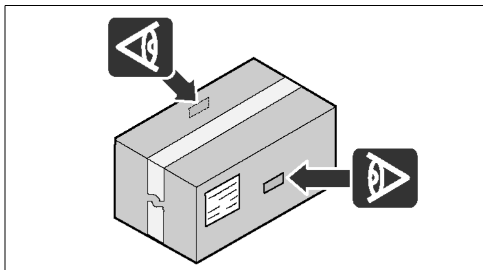
Lo schema raffigura le soluzioni più utilizzate.

In fase di trasporto, al fine di evitare spostamenti intempestivi, ancorare al mezzo di trasporto in modo adeguato.



MOVIMENTAZIONE E SOLLEVAMENTO

L'apparecchiatura può essere movimentata manualmente tramite le apposite fessure poste lateralmente all'imballo.

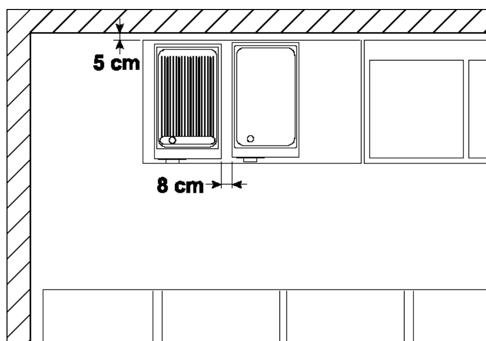


IT

C13080390.fm

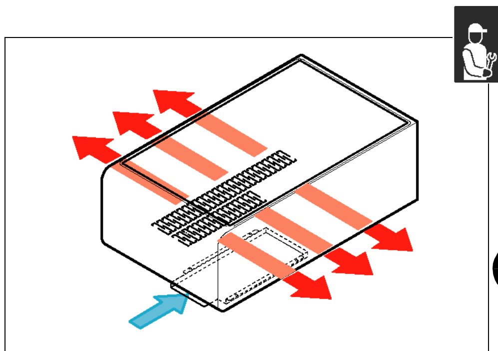
INSTALLAZIONE APPARECCHIATURA

Tutte le fasi di installazione devono essere considerate sin dalla realizzazione del progetto generale. Prima di iniziare tali fasi, oltre alla definizione della zona di installazione, chi è autorizzato ad eseguire queste operazioni dovrà, se necessario, attuare un “piano di sicurezza” per salvaguardare l'incolumità delle persone direttamente coinvolte ed applicare in modo rigoroso tutte le leggi, con particolare riferimento a quelle sui cantieri mobili.
La zona di installazione deve essere provvista di tutti gli allacciamenti di alimentazione e di scarico dei residui di lavorazione. Deve essere adeguatamente illuminata ed avere tutti i requisiti igienici e sanitari rispondenti alle leggi vigenti, per evitare che gli alimenti vengano contaminati.
Se necessario, individuare l'esatta posizione di ogni singola apparecchiatura o sottoinsieme e tracciare le coordinate per posizionarli correttamente.
Effettuare l'installazione a una distanza dalla parete posteriore non inferiore a 5 cm e lateralmente a una distanza non inferiore a 8 cm.
Eseguire l'installazione secondo le leggi, le norme e le specifiche vigenti nel paese di utilizzo.



Importante

In fase di installazione ed utilizzo assicurarsi che i condotti di aspirazione ed espulsione dell'aria siano liberi da eventuali ostacoli.



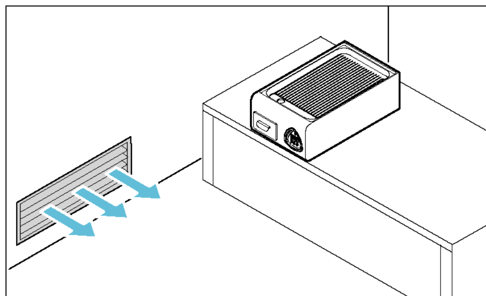
IT

Importante

Per l’installazione dell’apparecchiatura sui diversi tipi di base, disponibili come accessori , attenersi alle istruzioni fornite con esse.

VENTILAZIONE LOCALE

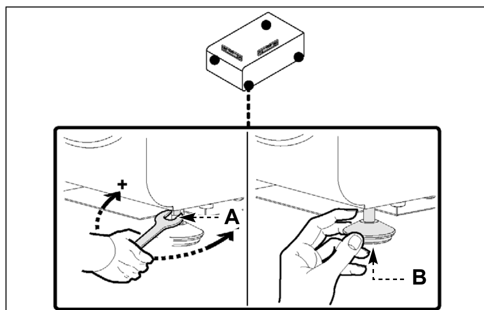
Nel locale dove è installata l'apparecchiatura, devono essere presenti delle prese d'aria per garantire il corretto funzionamento dell'apparecchiatura e per il ricambio d'aria del locale stesso.
Le prese d'aria devono avere dimensioni adeguate, devono essere protette da griglie e collocate in modo da non poter essere ostruite.



LIVELLAMENTO

Per questa operazione procedere nel modo indicato.

1 - Svitare il dado **(A)**.
2 - Agire sui piedi di appoggio **(B)** per livellare l'apparecchiatura.
3 - Stringere il dado **(A)**.



ALLACCIAMENTO ELETTRICO


Importante

L'allacciamento deve essere effettuato da personale autorizzato e qualificato, nel rispetto delle leggi vigenti in materia e con l'utilizzo di materiale appropriato e prescritto. L'apparecchiatura viene fornita con tensione di funzionamento a 400V/3N, commutabile a 230V/3 oppure a 230V1N (vedi paragrafo successivo).




Cautela - Avvertenza

Prima di eseguire qualsiasi intervento disattivare l'alimentazione elettrica generale.

IT

Effettuare l'allacciamento dell'apparecchiatura alla rete di alimentazione nel modo indicato.

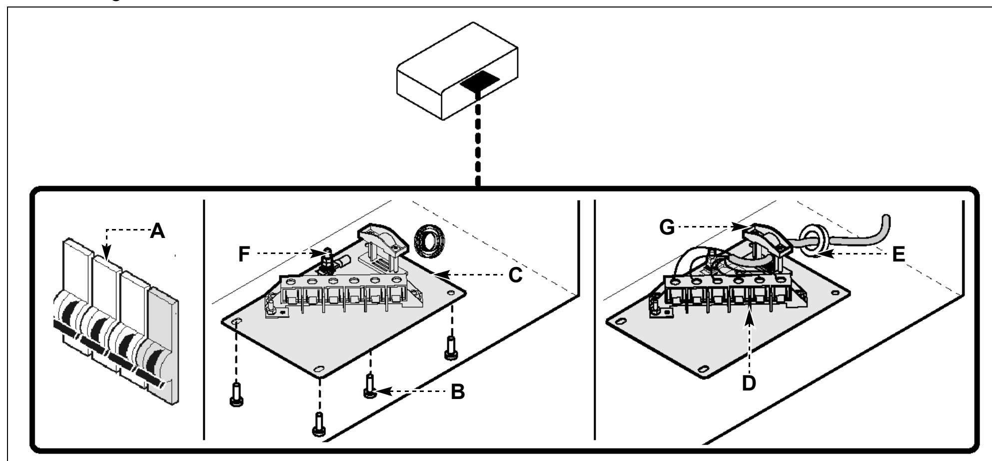
1 - Installare, se non è presente, un interruttore sezionatore **(A)** vicino all'apparecchiatura con sganciatore magnetotermico e blocco differenziale.
2 - Svitare le viti **(B)** del supporto morsettiera **(C)**.
3 - Collegare l'interruttore sezionatore **(A)** alla morsettiera **(D)** , facendolo passare il cavo attraverso il passacavo **(E)** dell'apparecchiatura come indicato in figura e nello schema elettrico in fondo al manuale.
   Utilizzare un cavo flessibile con caratteristiche non inferiori al tipo H07RN-F e con temperatura di utilizzo di almeno 80°C.

– Sezione alimentazione cavi ≥ 2,5 mmq.


Importante

In fase di allacciamento fare attenzione al collegamento dei cavi di neutro, terra e del morsetto equipotenziale (F).

4 - Serrare il pressacavo **(G)**.
5 - Rimontare il supporto morsettiera **(C)** ad operazione ultimata.



Importante

L'apparecchiatura viene fornita con tensione di funzionamento a 400V/3N (segnalata dall'adesivo applicato sulla targhetta di identificazione) ed è possibile effettuare la trasformazione a 230V/3 oppure a 230V/1N, come di seguito indicato.

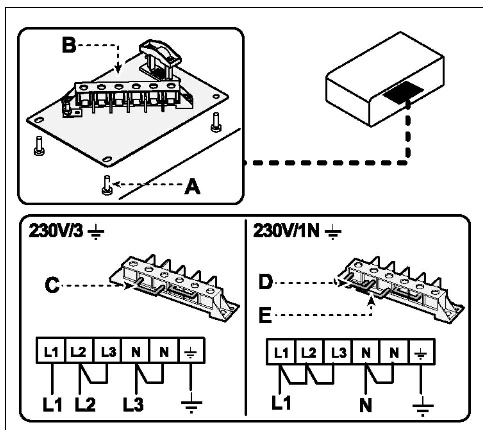
Cautela - Avvertenza

Prima di eseguire qualsiasi intervento disattivare l'alimentazione elettrica generale.

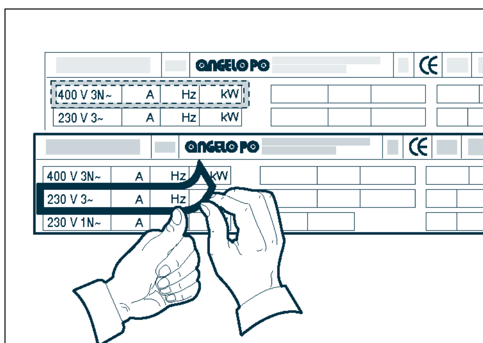
1 - Svitare le viti **(A)** del supporto morsettiera **(B)**.
2 - Inserire il ponte **(C)** tra L2 e L3 , per trasformare l'apparecchiatura a 230V/3, come indicato in figura e nell schema elettrico in fondo al manuale.
3 - Inserire il ponte **(D)** tra L1 e L2 ed il ponte **(E)** tra L2 e L3 ,per trasformare l'apparecchiatura a 230V/1N, come indicato in figura e nello schema elettrico in fondo al manuale.
4 - Rimontare il supporto morsettiera **(B)** ad operazione ultimata.
5 - Rimuovere l'adesivo indicatore della tensione di collaudo applicato sulla targhetta di identificazione e applicare quello nuovo per evidenziare la tensione in uso.

Importante

Ad operazione ultimata, accertarsi che non vi siano anomalie di funzionamento.







IT

COLLAUDO APPARECCHIATURA


Importante

Prima della messa in servizio, deve essere eseguito il collaudo dell'impianto, al fine di valutare le condizioni operative di ogni singolo componente ed individuare le eventuali anomalie. In questa fase, è importante verificare che tutte le condizioni di sicurezza e di igiene siano rigorosamente rispettate.

Per effettuare il collaudo, eseguire le seguenti verifiche.

1 - Verificare che la tensione di rete sia conforme a quella dell'apparecchiatura.
2 - Agire sull'interruttore sezionatore automatico per verificare il collegamento elettrico.
3 - Verificare il corretto funzionamento dei dispositivi di sicurezza.

Effettuato il collaudo, se necessario, addestrare opportunamente l'utilizzatore, affinché acquisisca tutte le competenze necessarie alla messa in servizio dell'apparecchiatura in condizioni di sicurezza, come previsto dalle leggi vigenti.

REGOLAZIONI 8

MODALITÀ PER LE REGOLAZIONI



Le funzioni principali dell'apparecchiatura non prevedono particolari interventi di regolazione da parte di personale specializzato se non le regolazioni eseguite in fase d'uso dall'utente.

SOSTITUZIONE PARTI 9

IT

MODALITÀ PER LE SOSTITUZIONI

L'apparecchiatura non prevede la sostituzione di parti funzionali che richiedano l'intervento di personale specializzato se non la sostituzione di elementi di servizio che può essere eseguita dall'utente.

DISMISSIONE APPARECCHIATURA


Importante

Tale operazione deve essere eseguita da operatori esperti, nel rispetto delle leggi vigenti in materia di sicurezza sul lavoro. Non disperdere nell'ambiente prodotti non biodegradabili, oli lubrificanti e componenti non ferrosi (gomma, PVC, resine, ecc.). Effettuare il loro smaltimento nel rispetto delle leggi vigenti in materia.

CONTENTS

INDEX

GB

C13080390.fm

INFORMATION FOR THE READER

To find the specific topics of interest to you quickly, refer to the index at the start of the manual.
This manual is subdivided into two parts.



1st part: contains all information necessary for general readers, i.e. for users of the appliance.



2nd part: contains all the information necessary for special categories of reader, i.e. all skilled operators authorised to handle, transport, install, service, repair and scrap the appliance.

While users are instructed to refer to the 1st part only, the 2nd part is addressed to skilled operators. They may also read the 1st part for a more complete picture of the information provided if necessary.

PURPOSE OF THE MANUAL





The constructor has produced this manual, which forms an integral part of the appliance, to provide the necessary information for those authorised to interact with it during its working life.
As well as adopting good practices for use, the manual's intended readers must read it thoroughly and apply its instructions to the letter.
The constructor supplies this information in its own language (Italian), but it may be translated into other languages to meet legal and/or commercial requirements.
A little time taken to read this information will allow the prevention of risks to health and safety, and the risk of economic losses.
Keep this manual in a clearly identified safe place throughout the working life of the appliance, so that it will always be available when required for consultation.
The constructor reserves the right to make changes without any obligation to provide any prior notice.
A number of symbols have been used to highlight particularly important parts of the text or important specifications. Their meaning is as defined below.



Caution - warning

Indicates that suitable procedures must be adopted to avoid putting people's health and safety at risk or causing economic losses.



Important

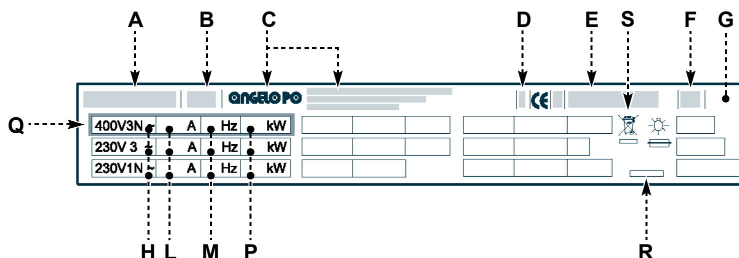
Indicates particularly important technical information which must not be overlooked.

GB

IDENTIFICATION OF CONSTRUCTOR AND APPLIANCE

The nameplate shown here is fitted directly to the appliance. It contains references and all essential information for operating safety.

A) Appliance model
B) Type of customisation
C) Constructor identification
D) Insulation class
E) Serial number
F) Protection rating
G) Country of destination
H) Voltage (V)
L) Absorption (A)
M) Frequency (Hz)
P) Rated power (kW)
Q) Test voltage indicator
R) Date of construction
S) WEEE Symbol



PROCEDURE FOR REQUESTING SERVICE

Contact one of the authorised service centres for all requirements.

When requesting service, state the data provide on the nameplate and provide a description of the fault.

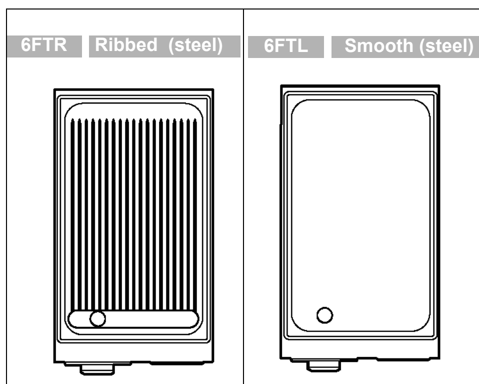
GB

TECHNICAL INFORMATION 2

GENERAL DESCRIPTION OF APPLIANCE

The cooking plate (fry-top), referred to from now on as the appliance, is designed and produced for cooking foods in direct contact with the plate in the professional catering sector.

The appliance is produced in several versions to meet varying user requirements (see diagram).

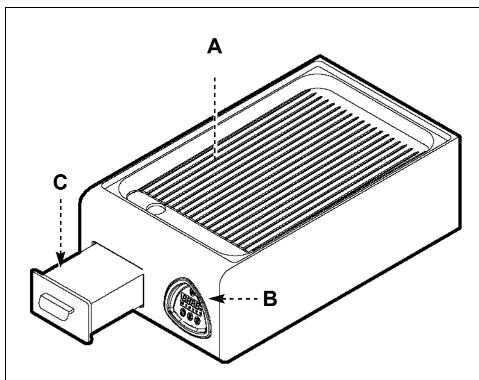


Main Parts

A)Cooking plate: produced in a variety of shapes to meet the different requirements.

B)Control panel: controls the appliance's operating functions.

C)Drip tray: collects the cooking residues.



TECHNICAL DATA

See tables and "Connection chart" at the back of the manual.



SAFETY DEVICES



Although the appliance is complete with all safety devices, during installation and connection additional devices must be added if necessary to comply with the relevant legal requirements.

The illustration shows the position of the devices.

A)Safety thermostat with automatic reset: cuts off the mains electricity supply in case of plate overheating.

GB

Important

Tripping of the thermostat with automatic reset is indicated by an "ALL" alarm on the circuit board display.

B) Heat sensor: a heat sensor which cuts off operation of the front of the plate if components overheat. Once the cause of the problem has stopped and the plate temperature has decreased, operation is automatically restored.

Note: The central and rear zones of the plate can still be used normally.

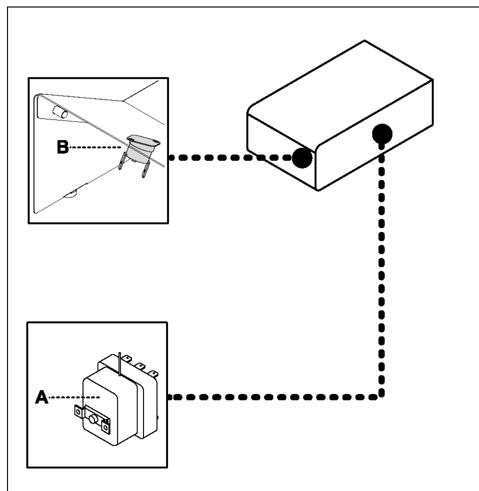
Important

There are no indicator devices to signal that the heat sensor has been tripped.

C) Heat sensor: a heat sensor installed on the controlling circuit board which cuts off the mains power supply if the board overheats. Once the cause of the problem has stopped and the temperature has decreased, operation is automatically restored.

Important

There are no indicator devices to signal that the heat sensor has been tripped.



SAFETY AND INFORMATION SIGNS

The illustration shows the position of the signs provided.

A) **Nameplate with manufacturer and appliance data**.

B) **Burn hazard**: watch out for hot surfaces.

C) **General hazard**: when washing the appliance do not point pressurized water jets at it.

D) **General hazard**: read the manual carefully before carrying out any procedure.

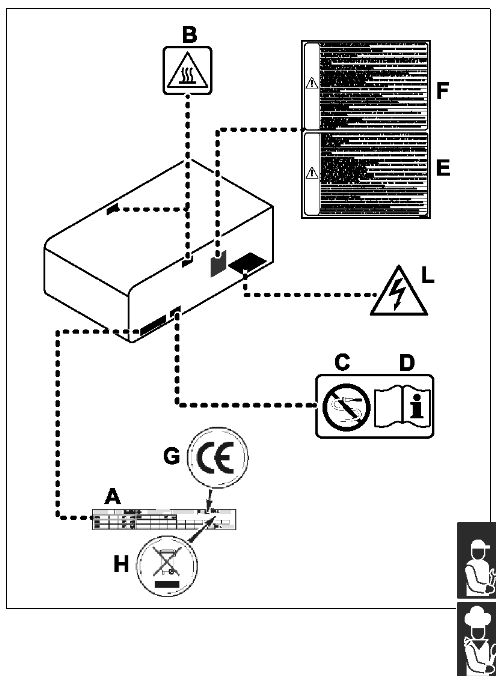
E) **General hazard**: all relevant regulations must be complied with. "Install in compliance with the relevant regulations and use in well ventilated premises only".

F) **General hazard**: all relevant regulations must be complied with. "No liability is accepted in case of failure to comply with the installation and commissioning instructions".

G) **CE marking**: indicates that the appliance is compliant with the relevant norms.

H) **WEEE symbol**: indicates that the appliance is subject to specific waste disposal regulations.

I) **Warning**: Dangerous voltage



OPTIONAL ACCESSORIES

The appliance can be equipped with the following accessories on request.

A) Splash guard frame

B) Lid (for use on splash guard frame only)

C) Scraper for cleaning the plate

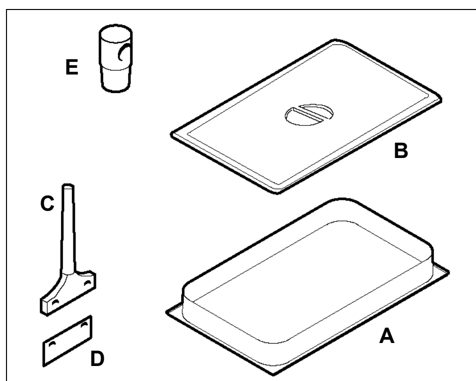
D) Set of blades for smooth plate

E) Drain plug

F) Refrigerated counter

G) Hot cupboard counter

H) Ambient cupboard counter



GB

SAFETY REGULATIONS

During design and construction, the constructor has paid special attention to factors which may cause risks to the health and safety of the people interacting with the appliance. As well as complying with the relative legal requirements, he has adopted all the "rules of good construction practice”. This information is provided to encourage users to take special care in order to prevent all risks. However, there is no replacement for care and attention. Safety also depends on all the operators who interact with the appliance.

Read the instructions provided in the manual supplied and those applied to the appliance itself with care, paying special attention to those relating to safety.




Never tamper with, elude, eliminate or bypass the safety devices installed. Failure to comply with this rule may cause serious risks to health and safety.

Even after you have read all the appropriate documentation, if necessary on first use carry out a few trial operations to get to know the controls, especially those used for switching on and off.

Use the appliance only for the functions intended by the manufacturer. Improper use of the appliance may involve health and safety risks and economic losses.

All servicing operations requiring specific technical knowledge or skills must only be carried out by qualified staff with recognised experience in the specific sector.

To maintain hygiene and protect the food processed from all forms of contamination, all elements in direct or indirect contact with foodstuffs and all surrounding zones must be cleaned thoroughly. For these operations, use only food-approved detergents, and never use flammable products or products which contain substances harmful to health. Clean only when reasonably necessary and at the end of each session of use.

When cleaning and sanitising the appliance with detergents, wear personal protection equipment (gloves, masks, goggles, etc.) as required by the relevant health and safety legislation.

At the end of each session of use, make sure that the burners are off, with the control knobs turned off and the gas supply lines disconnected.

In case of lengthy downtimes, as well as disconnecting all supply lines it is also essential to clean all internal and external parts of the appliance and the surrounding environment thoroughly, complying with the constructor's instructions and the relevant legal requirements.

During routine use of the appliance, the Operator's constant presence is required.

when washing the appliance do not point pressurized water jets at it.

Do not leave flammable objects or materials inside or close to the appliance.

ENVIRONMENTAL IMPACT SAFETY REGULATIONS

Every organisation is obliged to apply procedures to identify and monitor the effects of its operations (products, services, etc.) on the environment.
The procedures for identifying significant environmental impacts must consider the factors listed below.

– Atmospheric emissions
– Discharge of liquid effluents
– Waste management
– Soil contamination
– Use of raw materials and natural resources
– Local problems relating to environmental impact

For this purpose, the manufacture supplies information which must be considered by all those authorised to interact with the appliance during its expected lifetime, in order to prevent environmental impact.

– All packaging materials must be disposed of in accordance with the relevant laws in the country of use.
– During use and maintenance, do not dump pollutants (oils, fats, etc.) in the environment; implement separate disposal as appropriate to the composition of the various materials and in compliance with the relevant laws.
– If the appliance is scrapped, sort all components by characteristics and dispose of them separately.

The Safe Disposal of Waste from Electrical and Electronic Equipment (WEEE Directive 2002/96/EC)


Important

Do not dump pollutant material in the environment. Dispose of it in compliance with the relevant laws.

Under the WEEE (Waste Electrical and Electronic Equipment) Directive 2002/96/EC, when scrapping equipment the user must dispose of it at the specific authorised disposal centres, or reconsign it, still installed, to the original seller on purchase of new equipment.

All equipment which must be disposed of in accordance with the WEEE Directive 2002/96/EC is marked with a special symbol (see page 5).


Important

The improper disposal of Waste Electrical and Electronic Equipment is liable to punishment under the relevant laws in the countries where the offence is committed.

Waste electrical and Electronic Equipment may contain hazardous substances with potential harmful effects on the environment and human health. You are urged to dispose of them properly.




USE AND OPERATION 4

GB

RECOMMENDATIONS FOR USE


Important

The rate of accidents deriving from the use of appliances depends on many factors which cannot always be foreseen and controlled. Some accidents may be caused by unpredictable environmental factors, while others are due above all to the behaviour of users. As well as receiving authorisation and appropriate instruction, if necessary, the first time they use the appliance, users must carry out a few simulated practice operations in order to get to know the controls and the main functions. Use only as intended by the constructor and never tamper with any device to obtain performance levels outside the rated specifications. Before use, check that the safety devices are properly installed and in good working order. As well as taking care to meet these requirements, users must also implement all safety regulations and read the description of the controls and the start-up procedure carefully.

DESCRIPTION OF CONTROLS

The panel carries the controls for the following functions.

A)Cooking start and stop (ON/OFF) button: for starting or stopping the cooking program.

– With circuit board OFF: press once to switch on the circuit board.

– With circuit board in standby mode or with heating in progress: hold down for +/- 6 seconds to switch off the circuit board.

B)Temperature setting button: decreases the temperature (during programming and use).

C)Temperature setting button: increases the temperature (during programming and use).

D)Power button: per selects one of the three power settings.

– With circuit board on or with heating in progress: press once to select one of the three power levels available.





E)Display: consists of **7 icons** and **4 Digits**:

e1) CELSIUS icon: on when the temperature is displayed in degrees Celsius.

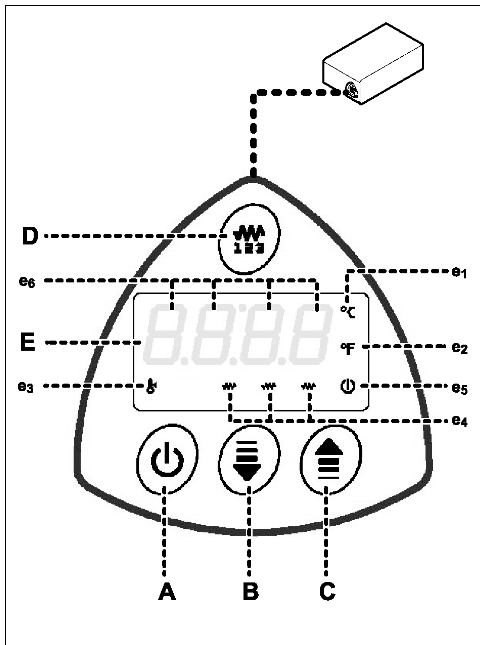
e2) FAHRENHEIT icon: on when the temperature is displayed in degrees Fahrenheit.

e3) THERMOMETER icon: on if heating is in progress.

e4) HEATING ELEMENT icon: three icons controlled separately depending on the power selected using button **(D)**.

GB

e5) ON/OFF icon: illuminates to indicate that the appliance is powered up.



e6) Group of DIGITS:

– With circuit board OFF: OFF.

– With circuit board in standby: shows 4 red dashes

– With circuit board in setting mode: shows the temperature setpoint in green.

– With heating in progress: displays the temperature in red.

SWITCHING THE APPLIANCE ON AND OFF

Switching on

1 - Turn off the appliance's circuit breaker to disconnect it from the electrical mains.

Icon (e5) illuminates.

2 - Press button **(A)** to set the circuit board in standby mode.

Icon (e5) goes out and icons (e4) illuminate; 4 red dashes will appear on the display (e6).

3 - Press button **(A)** again to switch on the appliance and start the cooking cycle.

The temperature will appear in red on the display (e6).

Switching off

1 - Hold button **(A)** down for ±6 seconds to switch the appliance off.

Icon (e5) illuminates.



Important

The appliance is still powered up.

2 - Turn off the appliance's circuit breaker to disconnect it from the electrical mains.

STARTING AND STOPPING THE COOKING CYCLE

 **Important**

The appliance automatically carries out a preheating stage.

Starting

To carry out this operation, proceed as follows.

1 - Switch on the appliance (see page 8).

2 - Press button **(D)** once, twice or three times to select the three heating element operating modes.

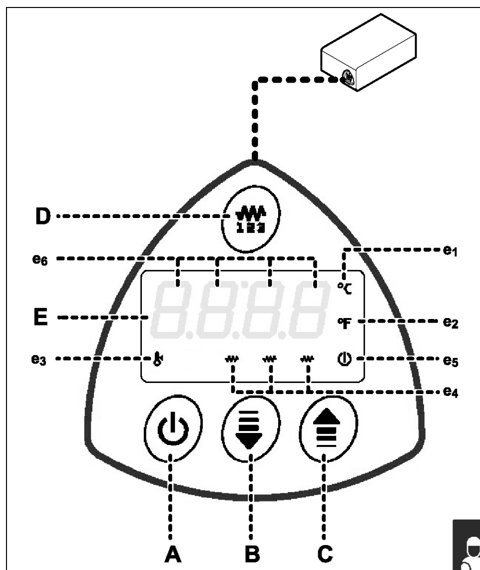
- ***left icon on***: *the front heating element is on (see also electrical system diagram fig.1 at the back of the manual).*
- ***left and middle icons on***: *the middle and rear heating elements are on (see also electrical system diagram fig.2 at the back of the manual).*
- ***All three icons on***: *the front, middle and rear heating elements are on (see also electrical system diagram fig.3 at the back of the manual).*

3 - Press buttons **(B)** and **(C)** to decrease or increase the temperature set.

The preheating is automatically excluded if the set up temperature is superior to the default one.

4 - Press button **(A)** to start the cooking cycle.

The temperature appears in red on the display (e6); once the set temperature is reached, it will be shown in green.





Stopping

1 - Press button **(A)** to switch the appliance to standby mode and stop the cooking cycle.

2 - Press button **(A)** again to switch the appliance OFF.

3 - Turn off the appliance's circuit breaker to disconnect it from the electrical mains.

GB

RESETTING THE APPLIANCE

 **Important**

Tripping of the thermostat with automatic reset is indicated by the flashing "ALL" alarm on the display (B).

If the safety thermostat is tripped, the appliance has to be restored to the initial working conditions as follows.

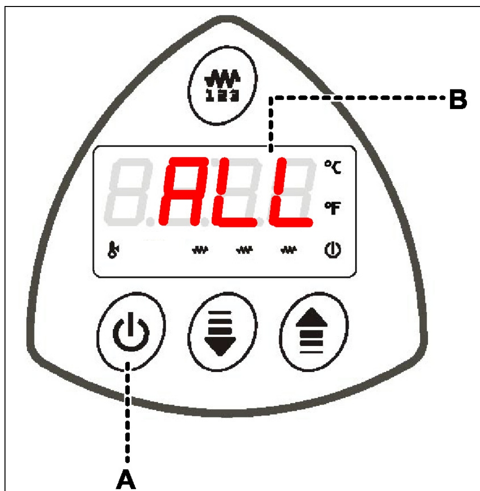
1 - Leave the appliance to cool.

2 - Press button **(A)** to set the circuit board in stand-by mode.

3 - Press button **(A)** to switch on the appliance and start the cooking cycle.

 **Important**

If the safety thermostat is tripped too often, call the after-sales service.



LENGTHY DOWNTIMES OF APPLIANCE

If the appliance is to be out of use for a lengthy period, proceed as follows.

1 - Cut off the mains electricity supply using the appliance's master switch.
2 - Clean the appliance and the surrounding areas thoroughly.
3 - Spread a film of edible oil over the stainless steel surfaces.
4 - Carry out all the servicing procedures.
5 - Cover the appliance, leaving a few gaps to allow air to circulate in order to prevent the accumulation of damp.

USEFUL ADVICE FOR USE

To ensure correct use of the appliance, the following rules should be adopted.

– To the first daily lighting to always effect an automatic preheating
– Use only the accessories recommended by the constructor.
– Never use the appliance for frying in large amounts of oil.





– Take care not to scratch or chip the surface of the plate, to ensure maintenance of its characteristics and hygienic cooking.
– Always keep the appliance and the surrounding areas clean.
– When cleaning, use only food-approved detergents.

SERVICING 5

GB

RECOMMENDATIONS FOR SERVICING

Keep the appliance at peak efficiency by carrying out the scheduled servicing procedures recommended by the constructor. Proper servicing will allow the best performance, a longer working life and constant maintenance of safety requirements.



Caution - warning

Before carrying out any servicing procedure, activate all the safety devices provided and decide whether staff at work and those in the vicinity should be informed. In particular, turn off the electricity supply using the circuit-breaker and prevent access to all devices which might people's health and safety at risk if activated.

At the **end of each session** of use and whenever necessary, clean:

– The plate (see page 11)
– The appliance and the surrounding environment (see page 11)

Every **6 months of service**, have skilled, authorised personnel carry out the following operations.

– Check that the equipment is in good working order.
– check that the electrical system is in good working order.

CLEANING INSTRUCTIONS

Since the appliance is used for preparing foods for human consumption, special care must be paid to everything relating to hygiene, and the appliance and the entire surrounding environment must constantly be kept clean



Important

Before starting any cleaning procedure, disconnect the electricity supply using the circuit-breaker and allow the appliance to cool.

The precautions which follow are also important.

1 - Clean all parts of the appliance with warm water, food-approved detergents and non-abrasive materials only.

2 - Thoroughly clean all parts which come into direct or indirect contact with foods and all surrounding areas.

3 - After use, clean the accessories with a suitable grease-remover product. If possible, wash in the dishwasher.



Caution - warning

Never use products containing substances harmful or hazardous for health (solvents, petroleum spirits, etc.).

4 - Rinse surfaces with drinking water and dry.



Important

When washing the appliance do not point pressurised water jets at it.

5 - Take special care not to damage stainless steel surfaces. In particular, avoid the use of corrosive products and do not use abrasive materials or sharp tools.

6 - Remove food residues immediately before they set.

7 - Remove the limescale deposits which may form on some of the appliance's surfaces.



CLEANING THE PLATE



Caution - warning

Clean the plate appropriately, using the optional equipment available.



Important

When cleaning, use only food-approved detergents.

To carry out this operation, proceed as follows.

1 - Switch the appliance off and leave it to cool

2 - Use the scraper tool **(A)** to remove cooking residues from the plate.

3 - Spread a suitable degreaser on the plate and leave it to act for a few minutes.

4 - Plug the drain hole **(B)**.

5 - Pour water at 60° C onto the plate and leave it to soak for a few minutes.

6 - Remove the plug **(B)** to drain the water from the plate.

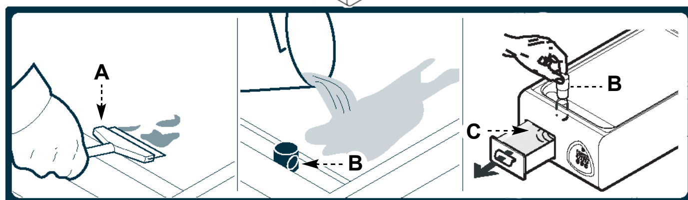
7 - Remove the drip tray **(C)** and drain it.

8 - Clean the plate thoroughly with a sponge, rinse with plenty of water and dry.



Important

Rinse the cooking plate thoroughly to remove all residues of the degreasing detergent, and prevent stains and marks from forming when the plate is put back into use.



TROUBLESHOOTING




The appliance has been tested before being put into service.
The information provided below is intended to assist in the identification and correction of any anomalies and malfunctions which might occur during use.

The user can solve some of these problems himself, but for others specific technical knowledge or skill is required, and so they must only be carried out by qualified staff with recognised experience acquired in the specific sector of operation.

Faults	Causes	Remedies
The heating elements do not come on.	Electrical connection not made correctly.	Check the connection of the electrical wiring.
	Safety thermostat tripped.	Carry out the appliance reset (see page 9).
The appliance does not heat up to the set temperature.	Thermocouple malfunction.	**Important** **Contact the after-sales service.**
	Electrical wiring not connected correctly.	Check the connection of the electrical wiring.
The control panel does not come on.	Electronic circuit board not receiving electrical power.	Check the connection of the electrical wiring.
	Electronic circuit board damaged.	**Important** **Contact the after-sales service.**

GB

TABLE OF ALARM INDICATIONS

Alarm	Cause	Remedy
ALL	Safety thermostat with automatic reset tripped.	Allow the appliance to cool and return it to ON status. **Important** **If the problem persists, contact the After Sales Service.**
Err	Thermocouple TCJ has failed or is not properly connected.	**Important** **Contact the after-sales service.** Check the condition of thermocouple TCJ and the electrical connections.
	Improper use of the appliance, such as sudden changes in temperature (thermal shock). The appliance switches to stand-by status.	Allow the appliance to cool and return it to ON status.
Er3	Electronic circuit board diagnostics tripped.	Replace the electronic circuit board **Important** **Contact the after-sales service.**
Er4	Electronic circuit board heat sensor tripped. The appliance switches to stand-by status.	Allow the appliance to cool and return it to ON status. **Important** **If the problem persists, contact the After Sales Service.**
	Fan malfunction. The appliance switches to stand-by status.	**Important** **Contact the after-sales service.** Check the condition of the fan and the electrical connections.
	Air intake line blocked. The appliance switches to stand-by status.	Clean the air intake lines **Important** **If the problem persists, contact the After Sales Service.**



GB

RECOMMENDATIONS FOR HANDLING AND INSTALLATION

Important

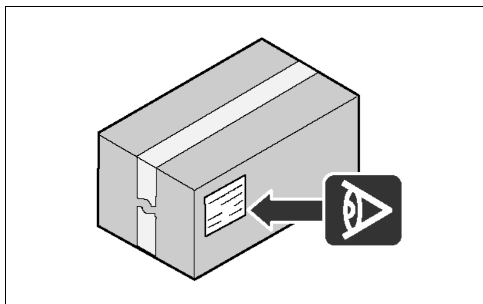
When handling and installing the appliance comply with the information provided by the constructor directly on the packaging, on the appliance and in the instructions for use. If necessary, the person authorised to carry out these operations must organise a "safety plan" to protect the people directly involved.

PACKAGING AND UNPACKING

The packaging is designed to reduce space and as appropriate to the type of transport used.
To simplify transport, some components may be removed and suitably protected and packed for transport.
The packaging carries all information necessary for loading and unloading.

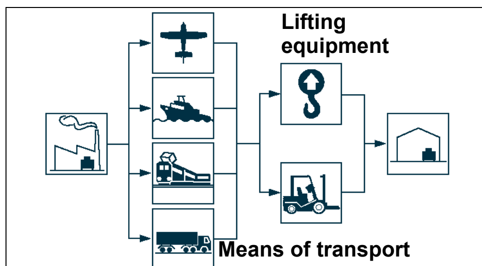


When unpacking, check that all components are present in the correct quantities and are undamaged.
The packaging material must be properly disposed of in accordance with legal requirements.



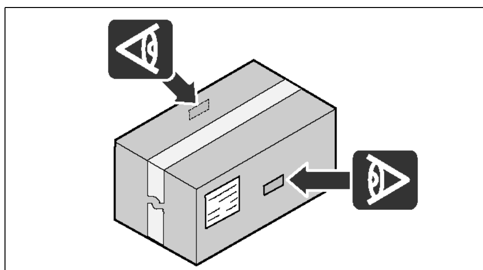
TRANSPORT

Different means of transport may be used, depending partly on the destination.
The chart shows the most commonly used alternatives.
During transport, fix the packaging to the means of transport securely to prevent undesirable shifting.



HANDLING AND LIFTING

The appliance can be transported by hand using the opening provided on the side of the packaging.



INSTALLATION OF THE APPLIANCE

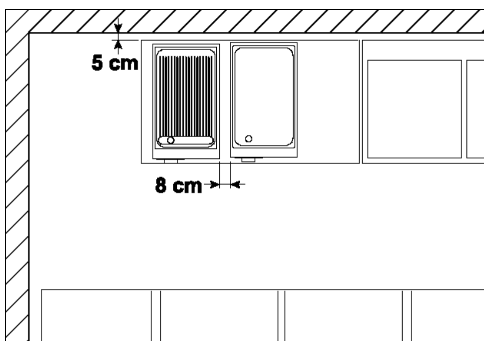
All installation stages must be considered right from production of the general layout. Before starting these stages, as well as deciding the place of installation, if necessary, the person authorised to carry out these operations must organise a "safety plan" to protect the people directly involved, and he must also ensure strict compliance with all legal requirements, especially those relating to mobile worksites.

The place of installation must have all the connections needed to supply the appliance and dispose of the production residues, must be suitably lit and must meet all legal health and hygiene requirements to prevent the contamination of the foods.

If necessary, fix the exact position of each individual appliance or subassembly by mark coordinates to locate them correctly.

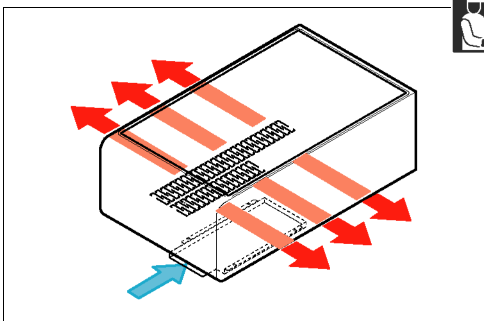
Install at least 5 cm from the wall behind the appliance.

Install in accordance with the relevant legislation, regulations and specifications in the country of use.



Important

During installation and use, make sure that the air intake and discharge ducts are unobstructed.



Important

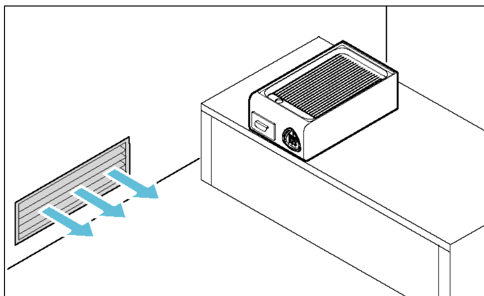
When installing the appliance on the various types of base counters available as accessories, refer to the instructions supplied with these items.

GB

ROOM VENTILATION

The room where the appliance is installed must have air inlets to ensure that the appliance can operate correctly and provide the necessary air exchange in the room itself.

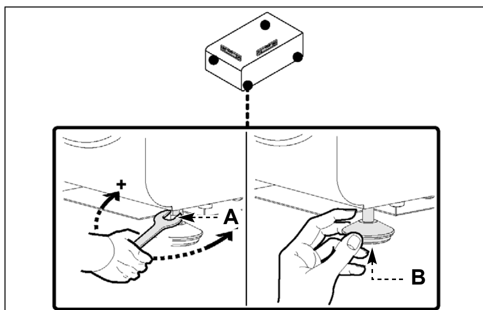
The air inlets must be of appropriate size and must be protected by gratings and placed so that they cannot be obstructed.



LEVELLING

To carry out this operation, proceed as follows.

1 - Unscrew the nut **(A)**.
2 - Adjust the feet **(B)** to level the appliance.
3 - Tighten the nut **(A)**.



ELECTRICAL CONNECTION

Important

The connection must be made by authorised, skilled personnel, in accordance with the relevant legal requirements, using appropriate and specified materials. The appliance is supplied with operating voltage 400V/3N, which can be switched to 230V/3 or 230V1N (see next point).



Caution - warning

Before doing any work, cut off the mains electricity supply.

Connect the appliance to the mains electricity supply as follows.

1 - If not already present, install a circuit-breaker **(A)** with overload cutout and differential safety breaker close to the appliance.

2 - Undo the screws **(B)** of the terminal board support **(C)**.

3 - Connect the circuit-breaker **(A)** to the terminal board **(D)**, passing the cable through the appliance's cable gland **(E)** as shown in the diagram and in the electrical system diagram at the back of the manual.
Use a flexible cable with at least type H07RN-F characteristics, rated for an operating temperature of at least 80°C.

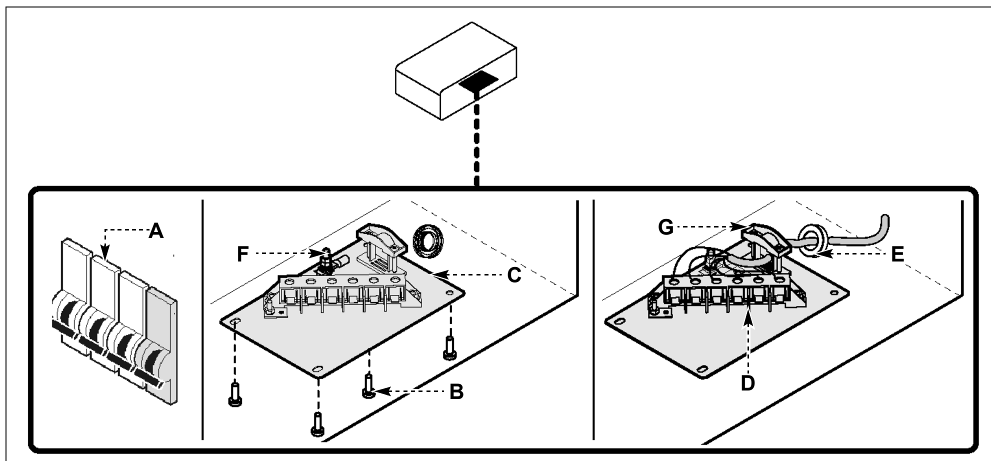
– Power supply cable gauge ≥ 2,5 mmq.

Important

When connecting, take care to connect the neutral and earth lines and the ground terminal line (F).

4 - Tighten the cable gland **(G)**.

5 - Replace the terminal board support **(C)** on completion of the operation.



GB

Important

The appliance is supplied at an operating voltage 400V/3N (indicated on the sticker applied to the dataplate); conversion to 230V/3 or 230V/1N can be carried out as described below.

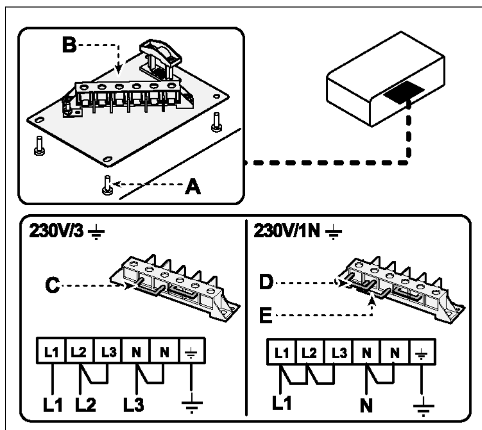
Caution - warning

Before doing any work, cut off the mains electricity supply.

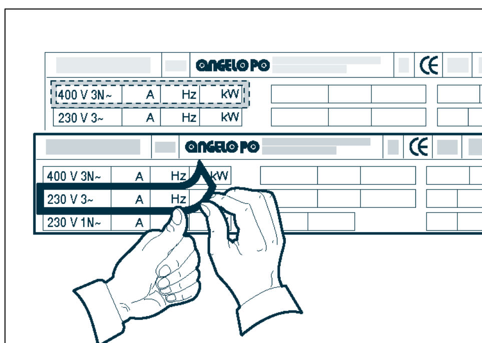
1 - Undo the screws **(A)** of the terminal board support **(B)**.
2 - Fit the jumper **(C)** across L2 and L3 to convert the appliance to 230V/3, as shown in the diagram and in the electrical system diagram at the back of the manual.
3 - Fit the jumper **(D)** across L1 and L2 and jumper **(E)** across L2 and L3 to convert the appliance to 230V/1N, as shown in the diagram and in the electrical system diagram at the back of the manual.
4 - Replace the terminal board support **(B)** on completion of the operation.
5 - Remove the test voltage indicator sticker from the dataplate and apply the new one to identify the voltage being used.

Important

On completion of the operation make sure that there are no malfunctions.







GB

TESTING OF THE APPLIANCE

Important

Before it is put into service, the system must be tested to check the operating conditions of every single component and identify any malfunctions. In this stage, it is important to check that all health and safety requirements have been complied with in full.

To test the system, make the following checks.

1 - Check that the mains voltage is the same as that of the appliance.
2 - Operate the appliance's circuit-breaker to check the electrical connection.
3 - Check that the safety device is operating correctly.

After testing, if necessary instruct the user in all the skills necessary for putting the appliance into operation in conditions of safety, in accordance with legal requirements.

ADJUSTMENTS 8

ADJUSTMENTS PROCEDURE



The appliance's main functions do not require any special adjustments by specialist staff except the settings made during use by the user.

REPLACING PARTS 9

REPLACE PROCEDURE

The appliance does not require the replacement of operating components by specialist staff except the replacement of standard parts which can be carried out by the user.

GB

DECOMMISSIONING THE APPLIANCE

Important

This operation must be carried out by skilled operatives in compliance with the legal requirements with regard to safety at work. Never dump non-biodegradable materials, lubricating oils and non-metallic components (rubber, PVC, resins, etc.) in the environment. Dispose of them in accordance with the relevant legal requirements.

INHALTSVERZEICHNIS

SACHREGISTER

DE

INFORMATIONEN FÜR DEN LESER

Konsultieren Sie das Sachregister, das am Anfang des Handbuchs zu finden ist, um leichter unter bestimmten Themen von besonderem Interesse nachschlagen zu können.
Vorliegendes Handbuch ist in zwei Teile gegliedert.



1. Teil: Die hier enthaltenen Informationen sind nicht für eine spezifische Zielgruppe bestimmt, sondern enthalten sämtliche zum Gebrauch der Geräte erforderlichen Hinweise.



2. Teil: Diese Informationen wenden sich an eine bestimmte Zielgruppe. Sie sind für erfahrene Bediener bestimmt, die für Handhabung, Transport, Installation, Wartung, Reparatur und Entsorgung des Gerätes autorisiert sind und enthalten sämtliche hierzu erforderlichen Hinweise.

Benutzern wird daher nur die Konsultation des 1. Teils empfohlen, während der 2. Teil erfahrenen Bedienern gewidmet ist. Für die zweite Gruppe kann die Lektüre des 1. Teils bei Bedarf ebenfalls nützlich sein, um sich einen Gesamtüberblick zu verschaffen.

ZWECK DES HANDBUCHS



Vorliegendes Handbuch ist integraler Bestandteil des Gerätes. Es wurde vom Hersteller konzipiert, um Personen, die zu dessen Handhabung autorisiert sind, während der gesamten vorgesehenen Lebensdauer des Produktes die erforderlichen Informationen zur Verfügung zu stellen.
Neben dem fachgerechten Umgang mit dem Produkt sind die Zielpersonen für vorliegende Anweisungen dazu aufgefordert, diese aufmerksam durchzulesen und rigoros anzuwenden.
Der Hersteller stellt diese Informationen im Original in der Landessprache (Italienisch) zur Verfügung. Sie können übersetzt werden, um gesetzlichen Anforderungen zu genügen oder kommerziellen Erfordernissen zu entsprechen.
Es lohnt sich, ein wenig Zeit zum Lesen des Handbuchs zu investieren, um Gefahren für die Gesundheit und Sicherheit von Personen sowie finanzielle Schäden zu vermeiden.
Bewahren Sie dieses Handbuch für die gesamte Lebensdauer des Gerätes an einem bekannten und leicht zugänglichen Ort auf, damit es immer griffbereit zur Verfügung steht, wenn etwas nachgeschlagen werden muss.

Der Hersteller behält sich das Recht vor, ohne jegliche Pflicht einer vorherigen Mitteilung, Änderungen vorzunehmen.
Um bestimmte Textstellen von besonderer Bedeutung hervorzuheben oder auf wichtige Spezifikationen hinzuweisen, sind einige Symbole verwendet worden, die im Folgenden erläutert werden.



Vorsicht - Achtung

Weist darauf hin, dass bestimmte Vorsichtmaßnahmen erforderlich sind, um die Gefährdung von Gesundheit und Sicherheit der Personen zu vermeiden und um keine Sachschäden zu verursachen.



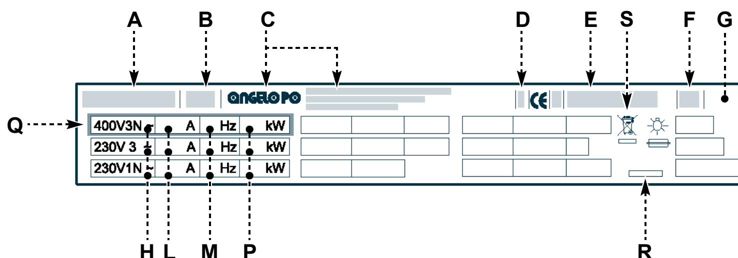
Wichtig

Weist auf besonders wichtige technische Informationen hin, die nicht vernachlässigt werden dürfen.

TYPENSCHILD FÜR HERSTELLER UND GERÄT

Das abgebildete Typenschild wird direkt auf dem Gerät aufgebracht. Es enthält sämtliche Angaben und Hinweise, die für den sicheren Betrieb unerlässlich sind.

A) Gerätemodell
B) Art der Anpassung
C) Angabe des Herstellers
D) Isolierstoffklasse
E) Seriennummer
F) Schutzart
G) Bestimmungsland
H) Spannung (V)
L) Stromaufnahme (A)
M) Frequenz (Hz)
P) Installierte Leistung (Kw)
Q) Angabe der Prüfspannung
R) Baujahr
S) WEEE-Symbol



KUNDENDIENST ANFORDERN

Wenden Sie sich für sämtliche anfallenden Bedarfsfälle an eines der autorisierten Kundenzentren.
Geben Sie bei jedem Kontakt mit dem Kundendienstzentrum nicht nur den aufgetretenen Schaden, sondern auch die Daten an, die auf dem Typenschild angeführt sind.

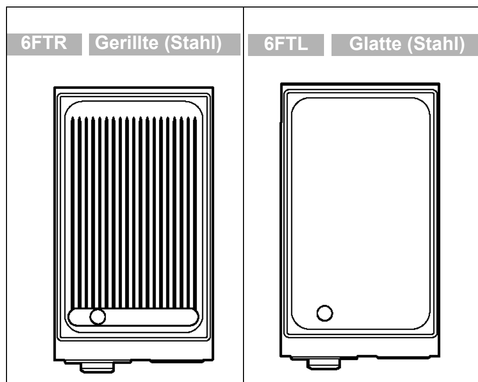
TECHNISCHE INFORMATIONEN 2

DE

ALLGEMEINE BESCHREIBUNG DES GERÄTS

Die Bratplatte (fry - top), die im Folgenden als Gerät bezeichnet wird, wurde für den Gebrauch in Restaurantbetrieben zum Braten von Speisen direkt auf der Platte projektiert und konstruiert.

Das Gerät wird bedarfsabhängig in verschiedenen Versionen hergestellt (siehe Abbildung).

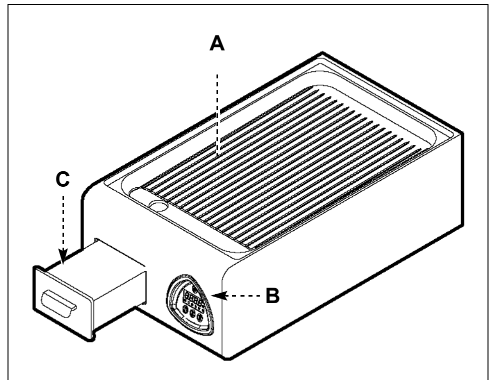


Hauptorgane

A)Bratplatte: ausgeführt in unterschiedlichen Formen, um den verschiedenen Anforderungen entgegenzukommen

B)Bedienfeld: zum Steuern der Betriebsfunktionen des Geräts.

C)Auffangbehälter: zum Auffangen der Bratrückstände.



TECHNISCHE DATEN

Siehe Tabellen und „Anschlussschema" am Ende des Handbuchs.

SICHERHEITSVORRICHTUNGEN




Das Gerät wird zwar mit sämtlichen planmäßigen Sicherheitsvorrichtungen geliefert, es kann jedoch notwendig sein, während Installation und Anschluss ggf. weitere ergänzende Maßnahmen zu ergreifen, um den Anforderungen der einschlägigen geltenden Gesetze zu entsprechen.

Die Abbildung zeigt die Anordnung der Sicherheitsvorrichtungen.

A)Sicherheitsthermostat mit automatischer Rücksetzung: Er unterbricht die Stromversorgung der Bratplatte bei Überhitzung.

DE



Wichtig

Die Auslösung des Thermostaten, der automatisch zurückgesetzt wird, wird durch die Alarmmeldung „ALL" auf dem Display der Platine signalisiert .

B) Wärmesensor: Ein Wärmesensor unterbricht den Betrieb der vorderen Bratplattenzone bei Überhitzung der Komponenten. Nach Behebung der Ursache und Abnahme der Temperatur wird der Betrieb automatisch wieder aufgenommen.

Anmerkung: Die mittlere und die hintere Zone der Bratplatte können normal weiterverwendet werden.

Wichtig

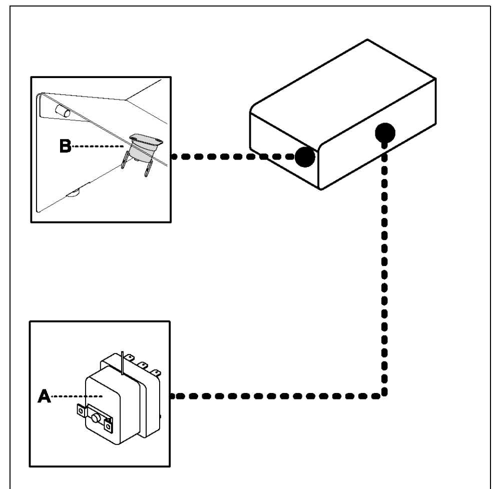
Die Auslösung des Wärmesensors wird durch keine Anzeige signalisiert.

C) Wärmesensor: Dieser Wärmesensor auf der Steuerplatine unterbricht die Hauptstromversorgung, wenn die Steuerplatine zu heiß wird. Nach Behebung der Ursache und Abnahme der Temperatur wird der Betrieb automatisch wieder aufgenommen.



Wichtig

Die Auslösung des Wärmesensors wird durch keine Anzeige signalisiert.



SICHERHEITSHINWEISE UND INFORMATIONEN

Die Abbildung zeigt die Anordnung der aufgeklebten Sicherheitshinweise.

A)Typenschild mit Angabe des Herstellers und der Gerätekenndaten.

B)Verbrennungsgefahr: Vorsicht vor heißen Flächen.

C)Allgemeine Gefahr: Das Gerät nicht mit Druckwasser reinigen.

D)Allgemeine Gefahr: Vor Ausführung irgendeines Eingriffs zuerst das Handbuch aufmerksam lesen.

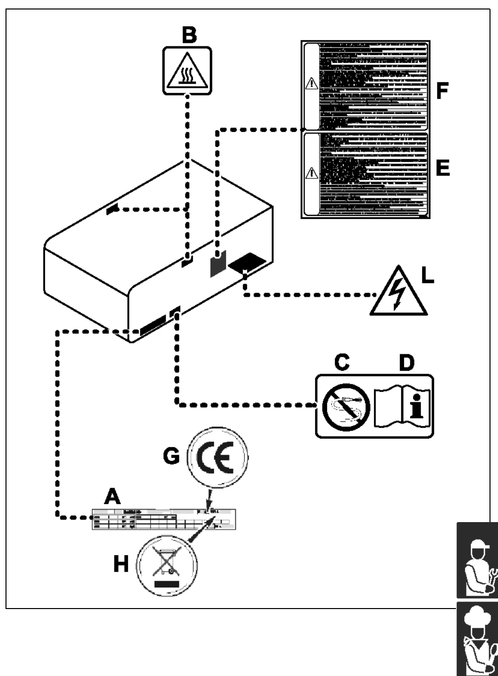
E)Allgemeine Gefahr: Fordert zur Beachtung der Vorschriften auf. „Im Falle der Missachtung der Vorschriften für die Installation und Inbetriebnahme wird keine Haftung übernommen."

F) Allgemeine Gefahr: Fordert zur Beachtung der Vorschriften auf. „Gemäß den geltenden Bestimmungen installieren und nur in gut belüfteten Räumen betreiben."

G)CE-Kennzeichnung: Es bescheinigt die Konformität des Geräts mit der Richtlinie.

H)WEEE-Symbol: Es weist darauf hin, dass das Gerät getrennt vom Hausmüll entsorgt werden muss.

L) Achtung: gefährliche Spannung



OPTIONALES ZUBEHÖR

Auf Wunsch kann das Gerät mit folgenden Zubehörteilen ausgestattet werden.

A)Spritzschutzrahmen

B)Deckel (Verwendung nur in Verbindung mit dem Spritzschutzrahmen)

C)Schaber für die Reinigung der Platte

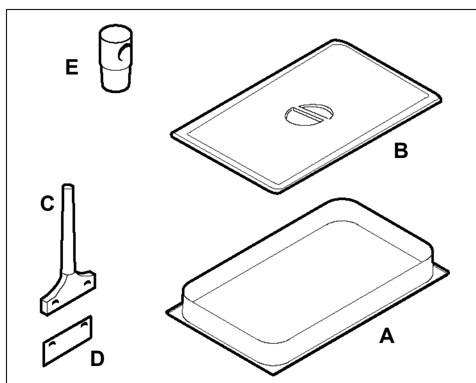
D)Klingensatz für glatte Platte

E)Ablassverschluss

F) Unterteil Kühltisch

G)Unterteil Wärmeschrank

H)Unterteil neutraler Schrank



DE

SICHERHEITSVORSCHRIFTEN

Der Hersteller hat bei Entwicklung und Fertigung dieses Produkts besondere Sorgfalt auf Aspekte verwendet, die eine Gefahr für die Sicherheit und die Gesundheit der Personen, die dieses Gerät handhaben, hervorrufen können. Dabei wurden nicht nur die einschlägigen geltenden Gesetzesanforderungen berücksichtigt, sondern auch die „Regeln der guten Bautechnik" befolgt. Das Ziel vorliegender Informationen besteht darin, die Benutzer aufzuklären, damit diese der Vermeidung jeglicher Gefahren besondere Aufmerksamkeit widmen. Umsicht ist nach wie vor unersetzlich. Die Sicherheit ist auch in den Händen aller Bedienpersonen, die das Gerät handhaben.

Lesen Sie die Anweisungen des mitgelieferten Handbuchs und der Hinweisaufkleber aufmerksam durch und halten Sie sich insbesondere an die Sicherheitshinweise.




Die installierten Sicherheitsvorrichtungen dürfen weder um- bzw. ausgebaut, noch deaktiviert oder anderweitig umgangen werden. Die Nichtbeachtung oben stehender Forderung kann schwerwiegende Gefahren für Sicherheit und Gesundheit von Personen hervorrufen.

Auch nach angemessener Aufarbeitung der Dokumentation kann es bei der ersten Verwendung erforderlich sein, einige Probemanöver zu simulieren, um sich mit den Bedienelementen, insbesondere Zündung und Abschaltung, sowie den wichtigsten Funktionen vertraut zu machen.

Setzen Sie das Gerät nur für die vom Hersteller vorgesehenen Verwendungszwecke ein. Der missbräuchliche Einsatz des Geräts kann schwerwiegende Gefahren für Sicherheit und Gesundheit von Personen und finanzielle Verluste hervorrufen.

Sämtliche Wartungsarbeiten, die präzise Fachkenntnisse oder besondere Fähigkeiten erfordern, dürfen ausschließlich von qualifiziertem Personal mit nachweislicher Erfahrung in diesem speziellen Gebiet des Eingriffs durchgeführt werden.

Aus hygienischen Gründen und zum Schutz vor jeglicher Form der Kontamination der Nahrungsmittel müssen die Elemente, die direkt oder indirekt mit den Nahrungsmitteln in Berührung kommen sowie die angrenzenden Zonen, akkurat gereinigt werden. Dabei dürfen ausschließlich Reinigungsmittel für Lebensmittelzwecke eingesetzt werden. Entflammbare Mittel oder Produkte, die gesundheitsschädliche Stoffe enthalten, sind absolut zu vermeiden. Die betreffenden Reinigungsarbeiten müssen jedes Mal dann ausgeführt werden, wenn ein nachweislicher Bedarf festgestellt wird und nach Abschluss jeder Verwendung.

Beim Reinigen des Geräts mit Reinigungs- und Desinfektionsmitteln die von den Sicherheits- und Gesundheitsschutzbestimmungen vorgeschriebenen Körperschutzmittel tragen (Schutzhandschuhe, Atemschutzmaske, Schutzbrille usw.).

Stellen Sie nach jeder Verwendung sicher, dass die Brenner ausgeschaltet sind, wobei die Bedienknebel deaktiviert, und die Anschlussleitungen abgetrennt sein müssen.

Im Falle einer längeren Stilllegung des Geräts ist neben der Trennung von sämtlichen Anschlussleitungen eine akkurate Reinigung sämtlicher inneren und äußeren Geräteteile sowie des angrenzenden Umfeldes erforderlich, wobei die Hinweise des Herstellers und die einschlägigen geltenden Gesetzesvorschriften zu beachten sind.

Beim täglichen Gebrauch des Geräts ist die ständige Anwesenheit des Bedienungspersonals erforderlich.

Das Gerät nicht mit Druckwasser reinigen.

Keine entzündlichen Gegenstände oder Materialien im Schrank oder in der Nähe des Geräts aufbewahren.

SICHERHEITSVORSCHRIFTEN IN HINBLICK AUF DIE UMWELTBELASTUNG

Alle Betriebe müssen den Einfluss, den ihre Tätigkeiten (Produkte, Dienstleistungen usw.) auf die Umwelt haben, durch geeignete Verfahren bestimmen und steuern.
Die Verfahren zur Bestimmung der signifikanten Auswirkungen auf die Umwelt müssen die nachstehenden Faktoren berücksichtigen:

– Emissionen in die Atmosphäre
– Abwässer
– Abfallwirtschaft
– Bodenverunreinigung
– Nutzung der Rohstoffe und natürlichen Ressourcen
– Ortsgebundene Probleme in Hinblick auf die Umweltbelastung

Zu diesem Zweck gibt der Hersteller einige Hinweise, die von jedem, der zur Interaktion mit dem Gerät während seines vorgesehenen Lebenszyklus berechtigt ist, beachtet werden müssen, um die Umweltbelastung auf ein Minimum zu reduzieren.

– Alle Verpackungsteile müssen nach den gesetzlichen Bestimmungen im Betreiberland entsorgt werden.
– Beim Betrieb und bei der Wartung ist darauf zu achten, dass keine umweltbelastenden Stoffe (Öle, Fette usw.) in die Umwelt gelangen. Abfälle müssen nach den geltenden einschlägigen Bestimmungen getrennt entsorgt werden.
– Wenn das Gerät endgültig außer Betrieb genommen wird, müssen alle seine Komponenten in Abhängigkeit von ihren Eigenschaften getrennt entsorgt werden.

Sicherheit bei der Entsorgung von Elektro- und Elektronik-Altgeräten (WEEE-Richtlinie 2002/96/EG)

Wichtig

Umweltschädliche Stoffe dürfen nicht in die Umwelt gelangen. Die Entsorgung in Einklang mit den geltenden gesetzlichen Bestimmungen vornehmen.

Gemäß der WEEE-Richtlinie 2002/96/EG (Elektro- und Elektronik-Altgeräte) muss der Betreiber bei der endgültigen Außerbetriebnahme die Geräte bei den hierfür vorgesehenen Rücknahmestellen abgeben oder im Moment des Erwerbs neuer Geräte unzerlegt an den Verkäufer zurückgeben.

Alle Geräte, die in Einklang mit der WEEE-Richtlinie 2002/96/EG entsorgt werden müssen, müssen mit dem entsprechenden Symbol gekennzeichnet sein (siehe Seite 5).

Wichtig

Die gesetzwidrige Beseitigung von Elektro- und Elektronik-Altgeräten zieht Sanktionen nach Maßgabe der gesetzlichen Bestimmungen in dem Mitgliedstaat nach sich, in dem die Zuwiderhandlung begangen wurde.

Elektro- und Elektronik-Altgeräte können gefährliche Stoffe enthalten, die schädlich für die Gesundheit der Personen und für die Umwelt sein können. Daher müssen sie unbedingt vorschriftsmäßig entsorgt werden.




GEBRAUCH UND BETRIEB 4

EMPFEHLUNGEN FÜR DEN GEBRAUCH

DE

Wichtig

Das Auftreten von Unfällen bei der Verwendung von Geräten hängt von vielen Faktoren ab, die nicht immer zu vermeiden und zu steuern sind. Einige Unfälle können von unvorhersehbaren Raumbedingungen abhängen, andere sind vor allem benutzerbedingt. Der Gebrauch des Gerätes ist Benutzern vorbehalten, die autorisiert sind und sich angemessen informiert haben. Darüber hinaus kann es bei der ersten Verwendung erforderlich sein, einige Vorgänge zu simulieren, um sich mit den Bedienelementen und den wichtigsten Funktionen vertraut zu machen. Beschränken Sie sich auf die vom Hersteller vorgesehenen Verwendungszwecke, ohne Änderungen an den Vorrichtungen vorzunehmen, um nicht vorgesehene Leistungen herbeizuführen. Überprüfen Sie vor dem Gebrauch, ob die Sicherheitsvorrichtungen installiert sind und einwandfrei funktionieren. Neben Beachtung oben stehender Anforderungen müssen die Benutzer sämtliche Sicherheitsnormen befolgen und die Beschreibung der Bedienelemente sowie der Inbetriebnahme aufmerksam durchlesen.

BESCHREIBUNG DER BEDIENELEMENTE

Auf dem Bedienfeld befinden sich die Bedieneinrichtungen zum Steuern der wichtigsten Funktionen.

A)Taste zum Starten und Stoppen der Garung (EIN/AUS): Sie dient zum Starten und Stoppen des Garprogramms.

– Wenn die Platine ausgeschaltet ist: Durch einmaliges Drücken wird die Platine eingeschaltet.

– Wenn sich die Platine im Bereitschaftszustand befindet oder während der Beheizung: Zum Ausschalten der Platine die Taste rund 6 Sekunden gedrückt halten.

B)Taste für die Temperaturwahl: zum Herabsetzen der Temperatur (bei der Programmierung und während des Betriebs).

C)Taste für die Temperaturwahl: zum Heraufsetzen der Temperatur (bei der Programmierung und während des Betriebs).

D)Taste Heizleistung: zum Wählen einer der drei Heizleistungen.

– Wenn die Platine eingeschaltet ist oder während der Beheizung: Durch einmaliges Drücken kann man eine der drei verfügbaren Heizstufen wählen.

E)Display: Es verfügt über **7 Symbole** und **4 Ziffern**:

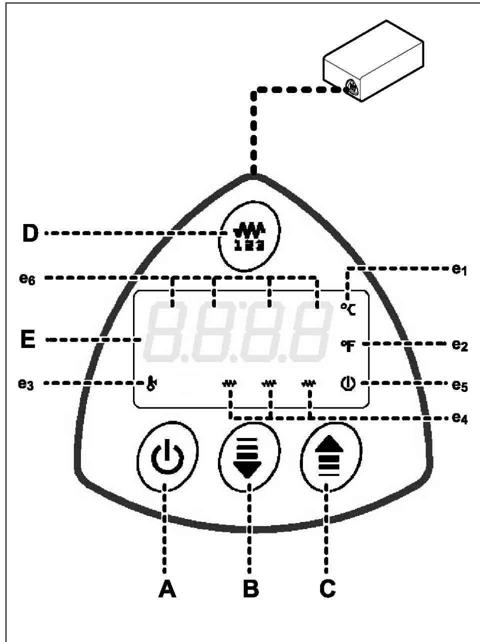
e1) Symbol CELSIUS: Es leuchtet, wenn die Temperatur in Grad Celsius angezeigt wird.

e2) Symbol FAHRENHEIT: Es leuchtet, wenn die Temperatur in Grad Fahrenheit angezeigt wird.

e3) Symbol THERMOMETER: Es leuchtet während der Beheizung.

e4) Symbol HEIZWIDERSTÄNDE: Es wird eines der drei Symbole angezeigt, das der mit der Taste **(D)** gewählten Heizleistung entspricht.

e5) Symbol EIN/AUS: Wenn es leuchtet, ist das Gerät eingeschaltet.



e6) ZIFFERNANZEIGE:

– Wenn die Platine ausgeschaltet ist: ausgeschaltet.

– Wenn sich die Platine im Bereitschaftszustand befindet: Anzeige von 4 roten Bindestrichen.

– Wenn sich die Platine im Eingabemodus befindet: Anzeige in Grün des Temperatursollwerts.

– Während der Beheizung: Anzeige in Rot der Temperatur.

DE

EIN- UND AUSSCHALTEN DES GERÄTS

Einschalten

1 - Das Gerät mit seinem Trennschalter mit dem Hauptstromnetz verbinden.

Das Symbol (e5) leuchtet auf.

2 - Die Taste **(A)** drücken, um die Platine in den Bereitschaftszustand zu schalten.

Das Symbol (e5) erlischt und die Symbole (e4) leuchten auf. Außerdem werden auf dem Display (e6) die 4 roten Bindestriche angezeigt.

3 - Erneut die Taste **(A)** drücken, um das Gerät einzuschalten und den Garzyklus zu starten.

Auf dem Display (e6) wird die Temperatur rot angezeigt.

Ausschalten

1 - Die Taste **(A)** für ungefähr 6 Sekunden gedrückt halten, um das Gerät auszuschalten.

Das Symbol (e5) leuchtet auf.

 **Wichtig**

Das Gerät steht noch unter Spannung.

2 - Die Verbindung mit dem Stromnetz mit dem Trennschalter unterbrechen.

STARTEN UND STOPPEN DES GARZYKLUS

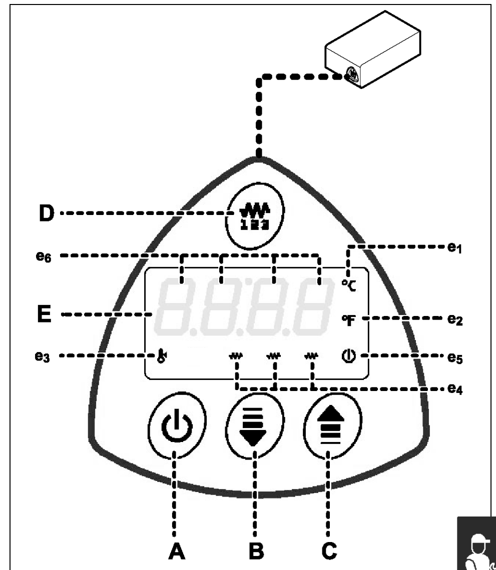
 **Wichtig**

Das Gerät führt automatisch eine Vorheizphase aus.

Starten

Hierzu in der angegebenen Weise verfahren

1 - Das Gerät einschalten (siehe S. **8**).
2 - Ein-, zwei- oder dreimal auf die Taste **(D)** drükken, um die Heizwiderstände nach Bedarf zu wählen.
   - ***Linkes Symbol eingeschaltet****: Der vordere Heizwiderstand ist eingeschaltet (siehe auch den Schaltplan Abb.1 am Ende des Handbuchs).*
   - ***Linkes und mittleres Symbol eingeschaltet****: Der mittlere und der hintere Heizwiderstand sind eingeschaltet (siehe auch den Schaltplan Abb. 2 am Ende des Handbuchs).*
   - ***Alle drei Symbole sind eingeschaltet****: Der vordere, der mittlere und der hintere Heizwiderstand sind eingeschaltet (siehe auch den Schaltplan Abb.3 am Ende des Handbuchs).*
3 - Die eingestellte Temperatur mit den Tasten **(B)** und **(C)** herab- bzw. heraufsetzen.
   Die Vorheizung wird automatisch abgeschaltet, wenn die eingestellte Temperatur höher als die Default-Temperatur ist.
4 - Die Taste **(A)** drücken, um den Garzyklus zu starten.
   Auf dem Display (e6) wird die Temperatur rot angezeigt. Nachdem die eingestellte Temperatur erreicht wurde, wird die Temperatur grün angezeigt.





Stoppen

1 - Die Taste **(A)** drücken, um das Gerät in den Bereitschaftszustand zu schalten und den Garzyklus anzuhalten.
2 - Erneut die Taste **(A)** drücken, um das Geräts auszuschalten.
3 - Das Gerät mit seinem Trennschalter vom Hauptstromnetz trennen.

RÜCKSETZEN DES GERÄTS

 **Wichtig**

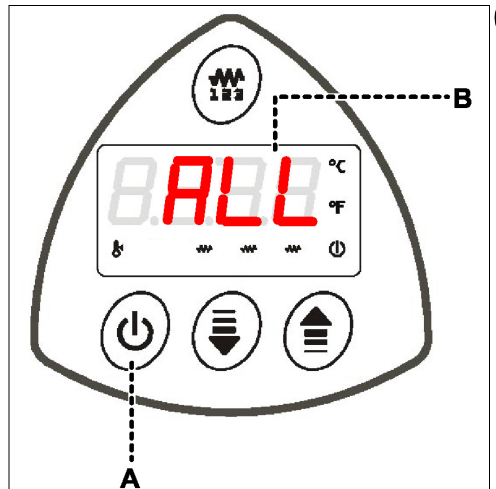
Die Auslösung des Sicherheitsthermostaten mit automatischer Rücksetzung wird durch die blinkende Alarmmeldung ALL auf Display (B) signalisiert.

Im Falle der Auslösung des Sicherheitsthermostaten muss man das Gerät in der angegebenen Weise wieder in den normalen Betriebszustand versetzen.

1 - Das Gerät abkühlen lassen.
2 - Die Taste **(A)** drücken, um die Platine in den Bereitschaftszustand zu schalten.
3 - Die Taste **(A)** drücken, um das Gerät einzuschalten und den Garzyklus zu starten.

 **Wichtig**

Wenn der Sicherheitsthermostat zu häufig anspricht, den technischen Kundendienst kontaktieren.



DE

LÄNGERER STILLSTAND DES GERÄTS

Verfahren Sie folgendermaßen, falls das Gerät längere Zeit nicht eingesetzt werden soll:

1 - Das Gerät mit seinem Trennschalter vom Hauptstromnetz trennen.
2 - Reinigen Sie das Gerät und die angrenzenden Zonen akkurat.
3 - Tragen Sie eine hauchdünne Schicht Lebensmittelöl auf die Edelstahlflächen auf.
4 - Führen Sie sämtliche Wartungsarbeiten aus.
5 - Das Gerät mit einer Hülle abdecken und zum Schutz gegen Feuchtigkeit einige Öffnungen zur Belüftung vorsehen.

TIPPS FÜR DEN GEBRAUCH

Um eine korrekte Anwendung des Gerätes zu gewährleisten, sollten folgende Ratschläge befolgt werden:

– Zur ersten täglichen Zündung immer eine automatische Vorheizung vornehmen
– Verwenden Sie ausschließlich das vom Hersteller angegebene Zubehör.




– Das Gerät nicht zum Frittieren mit Öl überschwemmen.
– Das Gerät nicht zum Braten von tiefgefrorenen Speisen verwenden, da die Oberfläche der Bratplatte durch den Temperaturunterschied beschädigt werden kann (nur bei verchromten Platten und Platten aus Verbundstoff).
– Die Oberfläche der Platte gegen Kratzer und Stöße schützen, um nicht ihre Eigenschaften zu verändern und um die Hygiene der zubereiteten Speisen zu gewährleisten.
– Das Gerät und den umliegenden Bereich stets sauber halten.
– Zum Reinigen nur lebensmitteltaugliche Reiniger verwenden.

WARTUNG 5

EMPFEHLUNGEN FÜR DIE WARTUNG

DE

Sorgen Sie dafür, dass das Gerät im Zustand maximaler Leistungsfähigkeit bleibt, indem Sie die vom Hersteller vorgesehenen planmäßigen Wartungsarbeiten ausführen. Gute Wartung zahlt sich durch optimale Leistungen, längere Betriebsdauer und eine konstante Wahrung der Sicherheitsanforderungen aus.



Vorsicht - Achtung

Vor jedem Wartungseingriff müssen sämtliche vorgesehenen Sicherheitsvorrichtungen aktiviert werden. Überlegen Sie, ob es notwendig ist, das arbeitende Personal und die in der Nähe befindlichen Personen auf angemessene Weise zu informieren. Insbesondere mit dem Trennschalter die Stromzufuhr unterbrechen und den Zugang zu allen Vorrichtungen verhindern, die bei Einschaltung zu Situationen mit unerwarteter Gefährdung der Sicherheit und Gesundheit von Personen führen können.

Folgende **Elemente sind** nach jedem Einsatz und bei Bedarf zu reinigen:

– die Platte (siehe S. 11)
– Das Gerät und die angrenzenden Zonen (siehe S. 11)

Alle **6 Monate** Betrieb die folgenden Arbeiten durch einen autorisierten Fachmann ausführen lassen:

– Funktionsprüfung des Geräts.
– Funktionstüchtigkeit der Stromanlage prüfen

REINIGUNG DES GERÄTS

Da das Gerät zur Zubereitung von Speisen für den Menschen eingesetzt wird, ist besondere Sorgfalt auf die Hygiene geboten. Das Gerät und dessen näheres Umfeld müssen konstant sauber gehalten werden.

Wichtig

Vor Beginn von Reinigungsarbeiten die Stromzufuhr mit dem Trennschalter unterbrechen und das Gerät abkühlen lassen.

Achten Sie auch auf folgende Empfehlungen:

1 - Verwenden Sie zur Reinigung der Geräteteile ausschließlich lauwarmes Wasser, Reinigungsmittel für Lebensmittelzwecke und keine Scheuermittel.

2 - Die Elemente, die in direkten oder indirekten Kontakt mit den Lebensmitteln kommen, und die angrenzenden Bereiche sorgfältig reinigen.

3 - Die Zubehörteile nach dem Gebrauch mit einem geeigneten Fettlöser reinigen. Wir empfehlen die Reinigung im Geschirrspüler.

Vorsicht - Achtung

Verwenden Sie keine Produkte, die Stoffe enthalten, welche für die menschliche Gesundheit schädlich und gefährlich sind (Lösemittel, Benzin, usw.).

4 - Spülen Sie die Oberflächen mit Trinkwasser nach und trocknen Sie sie ab.

Wichtig

Das Gerät nicht mit Druckwasser reinigen.

5 - Behandeln Sie die Edelstahlflächen vorsichtig, um sie nicht zu beschädigen. Insbesondere sollte der Gebrauch von ätzenden Produkten, Scheuermitteln und spitzen Gegenständen vermieden werden.

6 - Essensreste müssen so schnell wie möglich entfernt werden, bevor sie eintrocknen und hart werden.

7 - Entfernen Sie die Kalkablagerung, die sich auf einigen Geräteflächen bilden können.



REINIGUNG DER PLATTE

Vorsicht - Achtung

Die Reinigung der Platte mit dem auf Anfrage erhältlichen Werkzeug fachgerecht reinigen.

Wichtig

Zum Reinigen nur lebensmitteltaugliche Reiniger verwenden.

Für diesen Vorgang in der angegebenen Weise verfahren.

1 - - Das Gerät ausschalten und abkühlen lassen.

2 - Mit dem Schaber **(A)** die Bratrückstände von der Platte entfernen.

3 - Die Platte mit einem geeigneten Fettlöser bestreichen und einige Minuten einwirken lassen.

4 - Die Ablassöffnung mit dem Verschluss **(B)** verschließen.

5 - Wasser mit einer Temperatur von 60°C auf die Platte gießen und einige Minuten einwirken lassen.

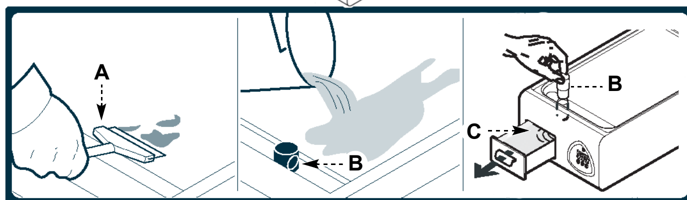
6 - Den Verschluss **(B)** entfernen, um das Wasser abzulassen.

7 - Den Auffangbehälter **(C)** herausnehmen und entleeren.

8 - Die Platte sorgfältig mit einem Schwamm reinigen, gut nachspülen und trocknen.

Wichtig

Die Bratplatte sorgfältig spülen, um alle Fettlöserrückstände zu entfernen und um Korrosion sowie die Bildung von Flecken und Schlieren beim nächsten Gebrauch der Platte zu verhindern.



DEFEKTE 6

FEHLERSUCHE



Vor der Inbetriebnahme wurde das Gerät einem vorläufigen Testlauf unterzogen.
Die im Folgenden aufgeführten Informationen sollen Ihnen dabei helfen, eventuelle Anomalien oder Funktionsstörungen, die während des Betriebs auftreten können, aufzufinden und zu beheben.

Einige dieser Probleme können vom Benutzer selbst behoben werden; alle anderen erfordern präzise Fachkenntnisse oder besondere Fähigkeiten und dürfen daher ausschließlich von qualifiziertem Personal mit nachweislicher Erfahrung in diesem speziellen Gebiet des Eingriffs durchgeführt werden.

Probleme	Ursachen	Lösungen
Die Heizwiderstände schalten sich nicht ein.	Stromanschluss nicht korrekt ausgeführt.	Den Anschluss der Stromkabel prüfen.
	Auslösung des Sicherheitsthermostaten.	Gerät zurücksetzen (siehe S. 9).
Das Gerät erreicht nicht die eingestellte Temperatur.	Fehlfunktion des Fühlers.	**Wichtig** **Den Kundendienst rufen.**
	Falscher Anschluss der Stromkabel.	Den Anschluss der Stromkabel prüfen.
Das Bedienfeld schaltet sich nicht ein.	Leiterplatte ohne Stromversorgung.	Den Anschluss der Stromkabel prüfen.
	Leiterplatte defekt.	**Wichtig** **Den Kundendienst rufen.**

DE

TABELLE DER FEHLERMELDUNGEN

Fehlermeldung	Ursache	Lösung
ALL	Auslösung des Sicherheitsthermostats mit automatischer Rücksetzung.	Das Gerät abkühlen lassen und erneut auf EIN stellen. **Wichtig** **Wenn sich das Problem so nicht beheben lässt, den Kundendienst verständigen.**
Err	Das Thermoelement TCJ ist defekt oder nicht richtig angeschlossen.	**Wichtig** **Den Kundendienst verständigen.** Den Zustand des Thermoelements und die elektrischen Anschlüsse überprüfen.
	Unsachgemäßer Gebrauch des Geräts wie beispielsweise plötzliche Temperaturunterschiede (Temperaturschock). Das Gerät schaltet sich in den Bereitschaftszustan.	Das Gerät abkühlen lassen und erneut auf EIN stellen.
Er3	Ansprechen der Diagnosefunktion der Leiterplatte.	Den Zettel Leiterplatte ersetzen **Wichtig** **Den Kundendienst rufen.**
Er4	Auslösung des Temperaturfühlers der elektronischen Steuerplatine. Das Gerät schaltet sich in den Bereitschaftszustan.	Das Gerät abkühlen lassen und erneut auf EIN stellen. **Wichtig** **Wenn sich das Problem so nicht beheben lässt, den Kundendienst verständigen**
	Fehlfunktion des Ventilators. Das Gerät schaltet sich in den Bereitschaftszustan.	**Wichtig** **Den Kundendienst verständigen.** Den Zustand des Ventilators und die elektrischen Anschlüsse überprüfen.
	Ansaugkanal verstopft. Das Gerät schaltet sich in den Bereitschaftszustan.	Die Ansaugkanäle reinigen. **Wichtig** **Wenn sich das Problem so nicht beheben lässt, den Kundendienst verständigen.**

DE

EMPFEHLUNGEN FÜR DIE INSTALLATION UND HANDHABUNG

Wichtig

Beachten Sie die Hinweise des Herstellers, die direkt auf der Verpackung, auf dem Gerät selbst oder in der Gebrauchsanweisung zu finden sind, wenn Sie das Gerät handhaben und installieren. Die für diese Operationen autorisierte Person wird bei Bedarf einen „Sicherheitsplan" aufstellen müssen, um die Unversehrtheit der direkt an dem Vorgang beteiligten Personen zu gewährleisten.

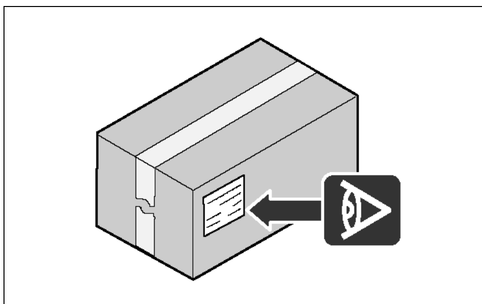
VERPACKUNG UND AUSPACKEN

Die Verpackung wird möglichst platzsparend und unter Berücksichtigung des eingesetzten Transportmittels realisiert.
Zur Vereinfachung des Transports können einige Komponenten für die Spedition ausgebaut und mit einer geeigneten Schutzverpackung versehen werden.



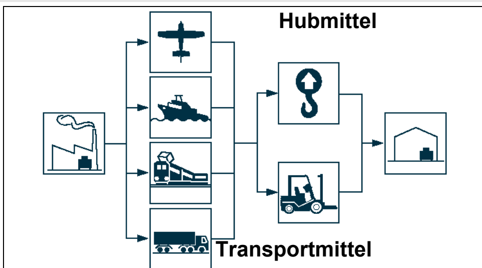
Auf der Verpackung sind sämtliche erforderlichen Angaben zur Be- und Entladung angegeben.
Kontrollieren Sie beim Auspacken die Unversehrtheit und die exakte Übereinstimmung der Stückmengen.

Das Verpackungsmaterial muss fachgerecht und unter Beachtung der einschlägigen geltenden Gesetzesbestimmungen entsorgt werden.



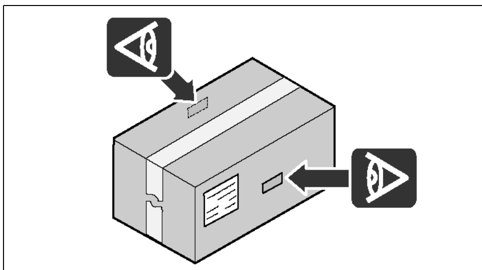
TRANSPORT

Der Transport kann auch in Abhängigkeit vom Bestimmungsort anhand verschiedener Transportmittel erfolgen.
Folgendes Schema zeigt die gängigsten Lösungen.
Für die Dauer des Transportes muss das Liefergut fachgerecht an das Transportmittel vertaut werden, um unerwünschte Bewegungen zu vermeiden.



HANDHABUNG UND HUB

Das Gerät kann mit Hilfe der Schlitze auf den Seiten der Verpackung von Hand transportiert werden.



INSTALLATION DES GERÄTS

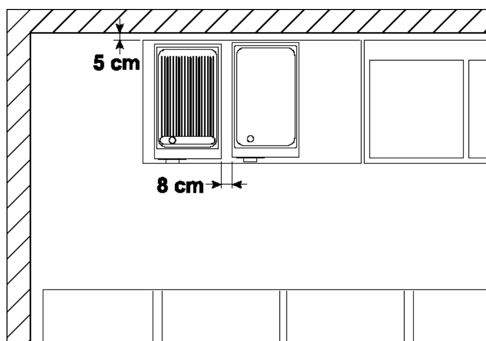
Es müssen sämtliche Phasen der Installation, schon von der Umsetzung des allgemeinen Projekts an, berücksichtigt werden. Die für diese Operationen autorisierte Person wird vor Einleitung dieser Phasen den Installationsstandort bestimmen und bei Bedarf einen „Sicherheitsplan" aufstellen, um die Unversehrtheit der direkt am Vorgang beteiligten Personen zu gewährleisten und die gesetzlichen Bestimmungen zu befolgen. Dies betrifft insbesondere die Vorschriften für nicht ortsfeste Arbeitsräume.

Der Installationsort muss folgenden Anforderungen entsprechen: Anschlüsse für die verschiedenen Versorgungsleitungen, Abführungsvorrichtungen für Produktionsrückstände, angemessene Beleuchtung. Darüber hinaus müssen sämtliche hygienischen und gesundheitsrechtlichen Anforderungen erfüllt sein, um eine Kontamination der Nahrungsmittel zu vermeiden.

Bestimmen Sie, falls notwendig, die exakte Position für jedes Gerät bzw. jede Gerätekomponente. Für eine korrekte Positionierung können die Koordinaten aufgezeichnet werden.

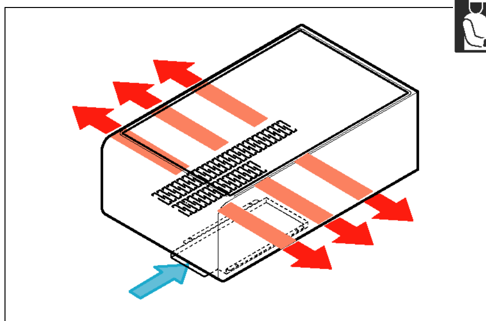
Beim Aufstellen einen Mindestabstand von **5 cm** von der hinteren Wand..

Die Installation in Einklang mit den im Installationsland geltenden gesetzlichen Bestimmungen, Normen und Spezifikationen ausführen.



Wichtig

Bei der Installation und beim Gebrauch sicherstellen, dass die Luftansaug- und Abführkanäle frei von jeder Behinderung sind.



Wichtig

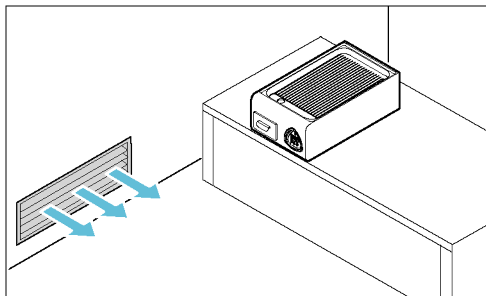
Bei der Installation des Geräts auf den als Zubehör erhältlichen Unterteilen die mit ihnen gelieferten Anleitungen beachten.

DE

RAUMBELÜFTUNG

Der Raum, in dem das Gerät installiert wird, muss über Zuluftöffnungen verfügen, um den einwandfreien Betrieb des Geräts und den Luftaustausch im Raum selbst zu gewährleisten.

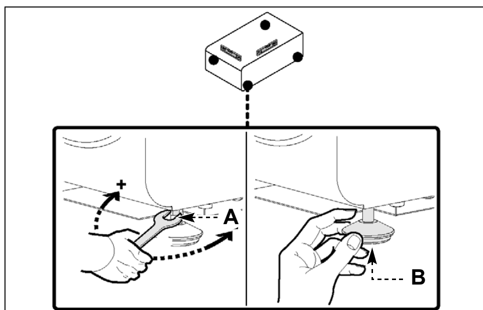
Die Zuluftöffnungen müssen ausreichend groß bemessen und durch Gitter geschützt und so positioniert sein, dass sie nicht verdeckt werden können.



NIVELLIEREN

Für diesen Vorgang in der angegebenen Weise verfahren.

1 - Die Mutter **(A)** abschrauben.
2 - Das Gerät mit den Stützfüßen **(B)** waagrecht ausrichten.
3 - Die Mutter **(A)** festziehen.



STROMANSCHLUSS



Wichtig



Der Anschluss muss von autorisiertem Fachpersonal in Einklang mit den einschlägigen gesetzlichen Bestimmungen und unter Verwendung von geeignetem und vorschriftsmäßigem Material ausgeführt werden. Das Gerät ist bei Lieferung auf eine Betriebsspannung von 400V/3N eingestellt. Die Umschaltung auf 230V/3 bzw. 230V1N ist möglich (siehe den nächsten Abschnitt).



Vorsicht - Achtung

Vor Ausführung irgendeines Eingriffs die Hauptstromversorgung unterbrechen.

Den Anschluss des Geräts an das Stromnetz in der angegebenen Weise ausführen.

1 - Falls nicht schon vorhanden, einen Trennschalter **(A)** mit thermomagnetischem Auslöser und FI-Block in der Nähe des Geräts installieren.
2 - Die Schrauben **(B)** des Klemmenleistenhalters **(C)** ausschrauben.
3 - Den Trennschalter **(A)** an die Klemmenleiste **(D)** anschließen und das Kabel durch die Kabeldurchführung **(E)** des Geräts führen, wie es in der Abbildung und im Schaltplan am Ende des Handbuchs gezeigt wird. Ein flexibles Kabel verwenden, dessen Eigenschaften mindestens Typ H07RN-F entsprechen und dessen Betriebstemperatur mindestens 80°C beträgt.

– Querschnitt des Netzkabels ≥ 2,5 mmq.

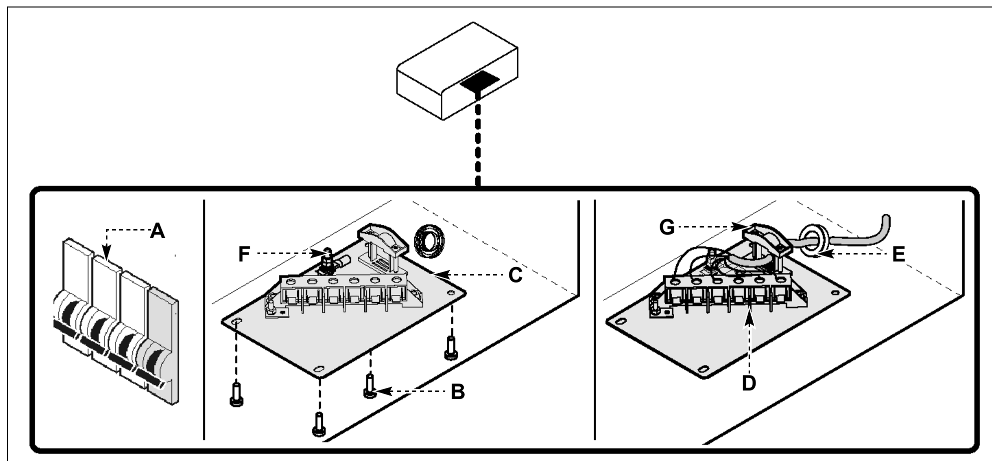


Wichtig

Bei der Ausführung des Anschlusses Neutral- und Schutzleiter und die Potentialausgleichsklemme (F) richtig anschließen.

4 - Die Zugentlastung **(G)** festziehen.
5 - Nach Abschluss der Arbeit den Klemmenleistenhalter **(C)** wieder montieren.

DE



Wichtig

Das Gerät wird mit der Betriebsspannung 400V/3N geliefert (angegeben durch das Klebeschild auf dem Typenschild). Die Umschaltung auf 230V/3 bzw. 230V/1N kann in der nachstehend angegebenen Weise vorgenommen werden.

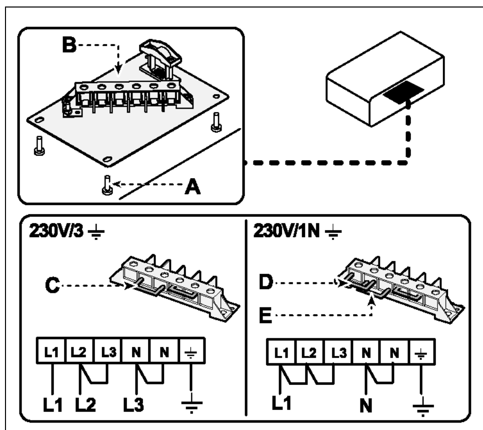
Vorsicht - Achtung

Vor Ausführung irgendeines Eingriffs die Hauptstromversorgung unterbrechen.

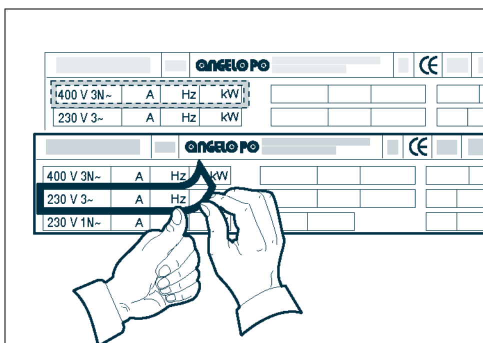
1 - Die Schrauben **(A)** des Klemmenleistenhalters (B) ausschrauben.
2 - Die Brücke **(C)** zwischen L2 und L3 einsetzen, um das Gerät auf 230V/3 umzuschalten (siehe Abbildung und Schaltplan am Ende des Handbuchs).
3 - Die Brücke **(D)** zwischen L1 und L2 und die Brücke **(E)** zwischen L2 und L3 einsetzen, um das Gerät auf 230V/1N umzuschalten (siehe Abbildung und Schaltplan am Ende des Handbuchs).
4 - Nach Abschluss der Arbeit den Klemmenleistenhalter **(B)** wieder montieren.
5 - Das Klebeschild mit Angabe der Prüfspannung vom Typenschild entfernen und das Klebeschild mit Angabe der neuen Spannung anbringen.

Wichtig

Nach Abschluss des Vorgangs sicherstellen, dass alles einwandfrei funktioniert.







DE

TESTLAUF ZUR ABNAHME DES GERÄTS

Wichtig

Vor der Inbetriebnahme muss ein Testlauf der Anlage durchgeführt werden, um den Betriebszustand jeder einzelnen Komponente zu überprüfen und eventuelle Anomalien zur ermitteln. In dieser Phase ist es besonders wichtig, dass sämtliche Sicherheits- und Hygienemaßnahmen vorschriftsmäßig eingehalten werden.

Für den Testlauf der Abnahme sind folgende Kontrollen durchzuführen:

1 - Sicherstellen, dass die Netzspannung der Nennspannung des Geräts entspricht.
2 - Den Trennschalter betätigen , um den Stromanschluss zu überprüfen.
3 - Eine Funktionsprüfung der Sicherheitseinrichtungen vornehmen.

Nach Abschluss des Testlaufs ist der Benutzer gegebenenfalls auf angemessene Weise in den Gebrauch des Gerätes einzuweisen, um sämtliche Kenntnisse zu erwerben, die zur Inbetriebnahme des Gerätes unter Sicherheitsbedingungen gemäß geltender Gesetzesvorschriften erforderlich sind.

EINSTELLUNGEN 8

EINSTELLUNGSVERFAHREN



Die wichtigsten Funktionen des Geräts erfordern keine besonderen Einstellungen durch Fachpersonal, sondern können während des Gebrauchs vom Benutzer geregelt werden.

AUSTAUSCH VON BAUTEILE 9

AUSTAUSCHVERFAHREN

Das Auswechseln von Betriebsteilen kann der Bediener selbst, ohne Erfordernis von Fachpersonal vornehmen.

DE

ENTSORGUNG DES GERÄTS

Wichtig

Die Entsorgung ist erfahrenen Bedienern vorbehalten und muss in Übereinstimmung mit den geltenden arbeitsrechtlichen Bestimmungen zur Sicherheit am Arbeitsplatz erfolgen. Schmieröl oder Komponenten aus Nichteisen (Gummi, PVC, Harze, usw.) bzw. alle Produkte, die nicht biologisch abgebaut werden, dürfen nicht in die Umwelt eingeleitet werden. Die Entsorgung muss unter Beachtung der einschlägigen geltenden Gesetzesbestimmungen erfolgen.

INDEX

INDEX ANALYTIQUE

FR

INFORMATIONS POUR LE LECTEUR

Pour retrouver facilement les sujets qui vous intéressent, consulter l'index analytique au début du manuel.
Ce manuel est divisé en deux parties.



1e partie: elle contient toutes les informations nécessaires aux destinataires hétérogènes, c'est-à-dire les utilisateurs de l'appareil.



2e partie: elle contient toutes les informations nécessaires aux destinataires homogènes, c'est-à-dire tous les opérateurs experts et autorisés à manutentionner, transporter, installer, vérifier, réparer et démolir l'appareil.

Les utilisateurs doivent consulter uniquement la 1e partie, les opérateurs experts la 2e partie. Ceux-ci peuvent lire aussi la 1e partie pour avoir, si nécessaire, une vision plus complète des informations.

BUT DU MANUEL



Ce manuel, qui fait partie intégrante de l'appareil, a été rédigé par le fabricant pour fournir les informations nécessaires à ceux qui sont autorisés à interagir avec celui-ci pendant sa vie.
Les destinataires des informations doivent non seulement adopter une bonne technique d'utilisation, mais ils doivent aussi lire attentivement les indications et les appliquer de façon rigoureuse.
Ces informations sont fournies par le fabricant dans sa langue d'origine (italien) et peuvent être traduites dans d'autres langues pour satisfaire les exigences législatives et/ou commerciales.
Un peu de temps consacré à la lecture de ces informations, permettra d'éviter des risques à la santé et à la sécurité des personnes et des dommages économiques.
Conserver ce manuel pour toute la durée de vie de l'appareil, dans un lieu connu et facilement accessible, pour l'avoir toujours à disposition au moment où l'on doit le consulter.
Le fabricant se réserve le droit d'apporter des modifications sans l'obligation de fournir préalablement une communication.
Pour mettre en évidence certaines parties de texte très importantes ou pour indiquer certaines caractéristiques, des symboles ont été utilisés dont le sens est décrit ci-après.



Attention

Indique qu'il faut adopter des comportements appropriés pour ne pas mettre en péril la santé et la sécurité des personnes et ne pas provoquer de dommages économiques.



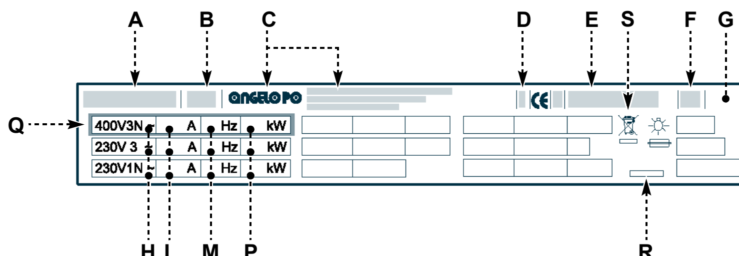
Important

Indique des informations techniques d'une grande importance à ne pas négliger.

IDENTIFICATION DU FABRICANT ET DE L'APPAREIL

La plaque d'identification représentée, est appliquée directement sur l'appareil. Elle reporte les références et les indications indispensables à la sécurité.

A) Modèle de l'appareil
B) Type de personnalisation
C) Identification du fabricant
D) Classe d'isolation
E) Numéro de série
F) Degré de protection
G) Pays de destination
H) Tension (V)
L) Absorption (A)
M) Fréquence (Hz)
P) Puissance déclarée (kW)
Q) Indicateur de tension d'essai
R) Date de fabrication
S) Symbole DEEE





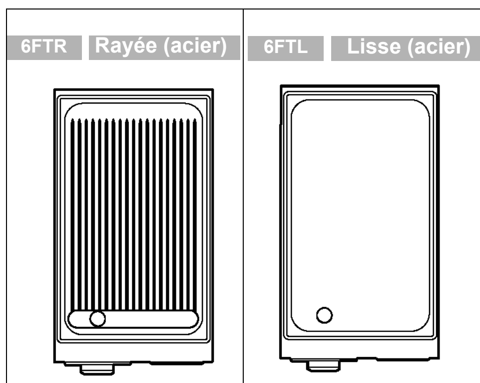
DEMANDE D'ASSISTANCE

Pour toute exigence, s'adresser à l'un des centres autorisés.
Pour toute demande d'assistance technique, indiquer les données reportées sur la plaque d'identification et le type de défaut relevé.

INFORMATIONS TECHNIQUES 2

DESCRIPTION GÉNÉRALE DE L'APPAREIL

La plaque de cuisson (fry - top), que l'on appellera maintenant appareil, a été conçue et fabriquée pour la cuisson d'aliments en contact direct avec la plaque, dans le domaine de la restauration professionnelle.
En fonction des exigences d'utilisation, l'appareil est réalisé en plusieurs versions (voir figure).



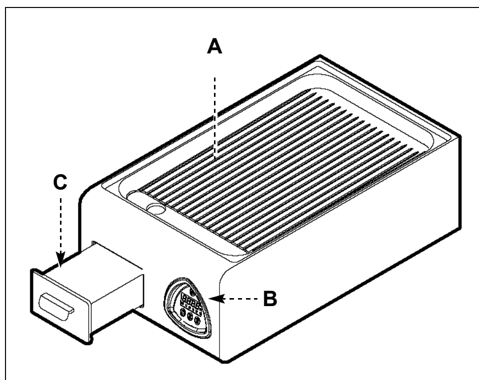
FR

Organes principaux

A)Plaque de cuisson: réalisée en différentes formes pour faire face à toutes les exigences.

B)Panneau de contrôle: pour gérer les fonctions opérationnelles de l'appareil.

C)Bac de récolte: pour recueillir les résidus de cuisson.



DONNÉES TECHNIQUES

Voir tableaux et « Fiche des raccordements » à la fin du manuel.



DISPOSITIFS DE SÉCURITÉ



Même si l'appareil est complet de tous les dispositifs de sécurité, lors de l'installation et du raccordement, ils devront, si nécessaire, être intégrés avec d'autres pour respecter les lois en vigueur.

L'illustration indique la position des dispositifs.

A)Thermostat de sécurité à réarmement automatique: il bloque l'alimentation électrique principale dans le cas de surchauffe de la plaque.

Important

L'intervention du thermostat à réarmement automatique est signalée par une alarme " ALL " sur l'afficheur de la carte.

B)Capteur thermique : c'est un capteur de chaleur qui interrompt le fonctionnement de la zone avant de la plaque en cas de surchauffe. Lorsqu'on a remédié à la cause et que la température de la plaque diminue, le fonctionnement reprend automatiquement.

Remarque : La zona centrale et avant de la plaque sont utilisables régulièrement.

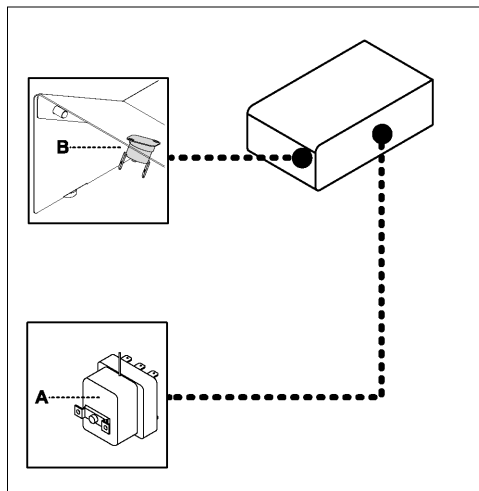
Important

L'intervention du capteur thermique n'est signalée par aucun dispositif.

C)Capteur thermique : c'est un capteur de chaleur, placé sur la carte électronique de contrôle, qui bloque l'alimentation électrique principale en cas de surchauffe de celle-ci. Lorsqu'on a remédié à la cause et que la température diminue, le fonctionnement reprend automatiquement.

Important

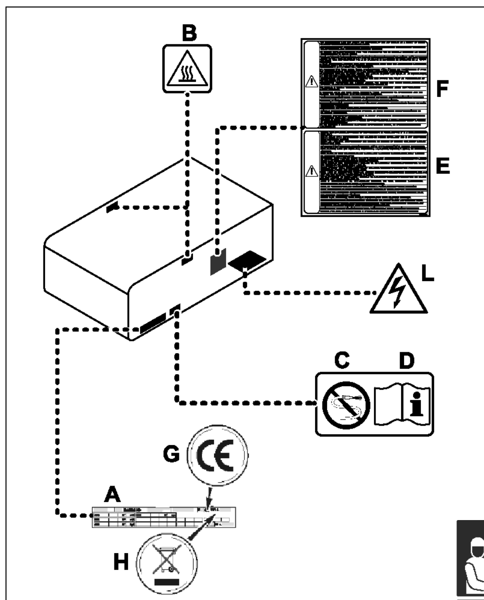
L'intervention du capteur thermique n'est signalée par aucun dispositif.



FR

SIGNAUX DE SÉCURITÉ ET INFORMATION

L'illustration indique la position des signaux appliqués.



A)Plaque d'identification du fabricant et de l'appareil.

B)Risque de brûlure: attention aux surfaces chaudes.

C)Risque générique: Pendant le lavage de l'appareil ne pas diriger de jets d'eau.

D)Danger générique: avant tout type d'intervention, lire attentivement ce manuel.

E)Risque générique: rappelle l'attention sur le respect des normes. « Installer conformément aux normes en vigueur et n'utiliser que dans des pièces bien aérées ».

F)Risque générique: rappelle l'attention sur le respect des normes. « Nous déclinons toute responsabilité pour le non-respect des normes d'installation et de mise en service ».

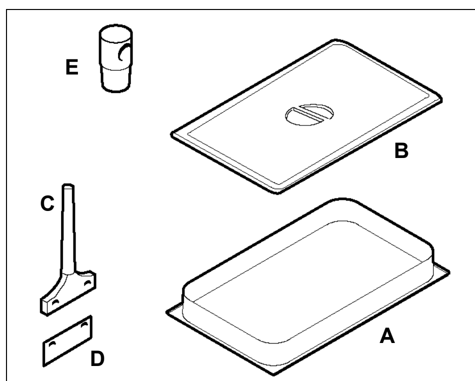
G)Marquage CE: indique que l'appareil est conforme à la norme.

H)Symbole DEEE: indique que l'appareil doit faire l'objet d'une collecte sélective.

L)Attention: tension dangereuse.

ACCESSOIRES SUR DEMANDE

Sur demande l'appareil peut être équipé des accessoires suivants.



A)Protection pare-éclaboussures

B)Couvercle (à n'utiliser que sur la protection pare-éclaboussures)

C)Raclette pour le nettoyage de la plaque

D)Série de lames pour plaque lisse

E)Bouchon de vidage

F)Base réfrigérée

G)Base armoire chaude

H)Base armoire neutre

FR

NORMES DE SÉCURITÉ

Le fabricant, lors de la conception et de la fabrication, a fait très attention aux aspects qui peuvent provoquer des risques à la sécurité et à la santé des personnes qui interagissent avec l'appareil. Non seulement il a respecté les lois en vigueur à ce sujet, mais il a adopté toutes les « règles de la bonne technique de fabrication ». Le but de ces informations est de sensibiliser les utilisateurs à faire très attention pour prévenir tout risque. Mais la prudence est irremplaçable. La sécurité est aussi dans les mains de tous les opérateurs qui interagissent avec l'appareil.

Lire attentivement les instructions reportées dans ce manuel et celles appliquées directement, en particulier respecter celles concernant la sécurité.




Ne pas modifier, ne pas éluder, ne pas éliminer ou by-passer les dispositifs de sécurité installés. Le non-respect de cette condition peut entraîner des risques graves pour la sécurité et la santé des personnes.

Même après s'être documenté opportunément, à la première utilisation, si nécessaire, simuler quelques manoeuvres d'essai pour localiser les commandes, en particulier celles relatives à l'allumage et à l'extinction.

Utiliser l'appareil uniquement pour les usages prévus par le fabricant. L'utilisation de l'appareil pour des usages impropres peut entraîner des risques pour la sécurité et la santé des personnes ainsi que des dommages économiques.

Tous les entretiens qui demandent une compétence technique précise ou des capacités particulières ne peuvent être exécutés que par du personnel qualifié, ayant une expérience reconnue et acquise dans le secteur spécifique d'intervention.

Pour maintenir l'hygiène et protéger les aliments de tous les phénomènes de contamination, il faut nettoyer soigneusement les éléments qui sont en contact directement ou indirectement avec les aliments et toutes les zones limitrophes. Effectuer ces opérations avec des produits détergents pour usage alimentaire, en évitant absolument ceux inflammables ou qui contiennent des substances nocives à la santé des personnes. Ces opérations sont exécutées lorsqu'il y a nécessité et à la fin de chaque utilisation.

Quand on utilise des produits détergents pour le nettoyage et l'hygiénisation de l'appareil, porter les équipements de protection individuels (gants, masques, lunettes, etc.) conformément aux lois en vigueur en matière de sécurité et de santé.

À la fin de chaque utilisation, s'assurer que les brûleurs sont éteints, avec les manettes de commande désactivées et les lignes d'alimentation interrompues.

En cas d'inutilisation prolongée, non seulement désactiver toutes les lignes d'alimentation, mais effectuer aussi un nettoyage soigné de l'intérieur et de l'extérieur de l'appareil et de ce qui l'entoure, selon les indications fournies par le fabricant et par les lois en vigueur en la matière.

Un opérateur doit être constamment présent pendant l'utilisation quotidienne de l'appareil.

Pendant le lavage de l'appareil ne pas diriger de jets d'eau.

Ne pas laisser d'objets ou de matériau inflammable à l'intérieur du compartiment ou à proximité de l'appareil.

NORMES POUR LA SÉCURITÉ SUR L'IMPACT ENVIRONNEMENTAL

Chaque organisation a pour but d'appliquer des procédures pour trouver et contrôler l'influence des propres activités (produits, services, etc.) sur l'environnement.
Les procédures pour évaluer les impacts significatifs sur l'environnement doivent tenir compte des facteurs suivants.

– Émissions dans l'atmosphère
– Évacuations des liquides
– Gestion des déchets
– Contamination du sol
– Utilisation des matières premières et des ressources naturelles
– Problèmes locaux relatifs à l'impact environnemental

Pour cela le fabricant fournit quelques indications qui devront être considérées par tous ceux autorisés à interagir avec l'appareil au cours de sa vie prévue, pour prévenir l'impact environnemental.

– Tous les éléments de l'emballage doivent être éliminés conformément aux lois en vigueur dans le pays d'utilisation.
– Lors de l'utilisation et de l'entretien, éviter de déverser dans l'atmosphère des produits polluants (huiles, graisses, etc.) et effectuer la collecte différenciée des déchets en fonction de la composition des différentes pièces et en respectant les lois en vigueur en la matière.
– Si l'on veut supprimer l'appareil, sélectionner tous les composants en fonction de leurs caractéristiques et effectuer la collecte différenciée.

Sécurité pour l'élimination des déchets d'équipements électriques et électroniques (Directive DEEE 2002/96/CE)

Important

Ne pas évacuer les matières polluantes dans l'atmosphère. Effectuer l'élimination dans le respect des lois en vigueur en la matière.

En référence à la Directive DEEE 2002/96/CE (déchets d'équipements électriques et électroniques), l'utilisateur, lorsqu'il veut éliminer les appareils, doit les transporter vers des points de collecte agréés, ou les remettre encore installés au vendeur lors d'un nouvel achat.

Tous les appareils qui doivent être éliminés conformément à la Directive DEEE 2002/96/CE, sont marqués d'un symbole spécial (voir page 5).

Important

L'évacuation abusive des déchets d'équipements électriques et électroniques est passible de sanctions conformément aux lois en vigueur dans le territoire où l'infraction a été commise.

Les déchets des équipements électriques et électroniques peuvent contenir des substances dangereuses avec des effets potentiellement nocifs sur l'environnement et sur la santé des personnes. L'évacuation et l'élimination doivent être faites de façon correcte.




UTILISATION ET FONCTIONNEMENT 4

RECOMMANDATIONS POUR L'UTILISATION

Important

L'incidence des accidents dérivant de l'utilisation d'appareils dépend de beaucoup de facteurs que l'on ne peut pas toujours prévenir et contrôler. Certains accidents peuvent dépendre de facteurs ambiants non prévisibles, d'autres dépendent surtout des comportements des utilisateurs. Ceux-ci, non seulement devront être autorisés et opportunément documentés, si nécessaire, à la première utilisation, mais ils devront simuler quelques manoeuvres pour localiser les commandes et les fonctions principales. Utiliser seulement comme prévu par le fabricant et ne modifier aucun dispositif pour obtenir des performances différentes de celles prévues. Avant l'utilisation, vérifier si les dispositifs de sécurité sont parfaitement installés et efficaces. Les utilisateurs doivent s'engager à satisfaire ces conditions, doivent appliquer toutes les normes de sécurité et lire attentivement la description des commandes et la mise en marche.

DESCRIPTION DES COMMANDES

Sur le panneau sont disposées les commandes pour gérer les fonctions principales.

A)Bouton de mise en marche et d'arrêt de la cuisson (ON/OFF) : il sert pour faire partir ou arrêter le programme de cuisson.

– Avec la carte en OFF : sa pression permet d'allumer la carte.

– Avec la carte en Stand-by ou avec réchauffement en cours : sa pression continue pendant ±6 secondes permet d'éteindre la carte.

B)Bouton de sélection de la température : pour diminuer la température (lors de la programmation et de l'utilisation).

C)Bouton de sélection de la température : pour augmenter la température (lors de la programmation et de l'utilisation).

D)Bouton de la puissance : pour sélectionner l'une des trois puissances.

– Avec la carte allumée ou avec réchauffement en cours : sa pression permet de sélectionner la puissance parmi les trois niveaux disponibles.

E)Afficheur : il est constitué d'un nombre de **7 icônes** et de **4 chiffres** :

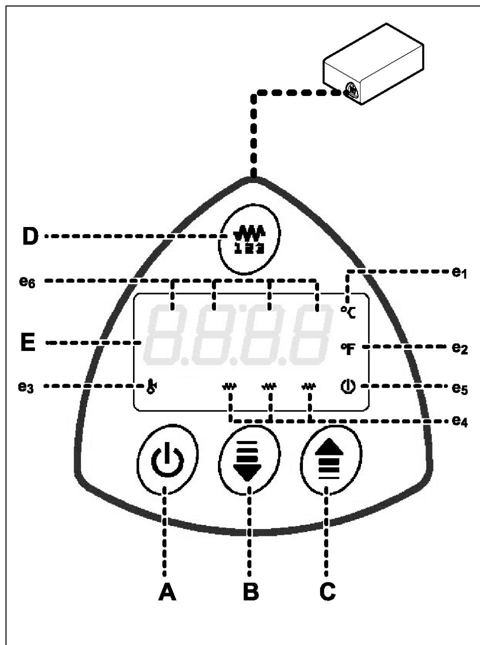
e1) Icône CELSIUS : elle est allumée lorsque la température est affichée en degrés Celsius.

e2) Icône FAHRENHEIT : elle est allumée lorsque la température est affichée en degrés Fahrenheit.

e3) Icône THERMOMÈTRE : elle est allumée si le réchauffement est en cours.

e4) Icône RÉSISTANCES : ce sont trois icônes gérées séparément selon la puissance sélectionnée en pressant la touche **(D)**.

e5) Icône ON/OFF : allumée, elle indique que l'appareil est sous tension.



e6) Groupe CHIFFRES :

– Avec la carte en OFF : éteint.

– Avec la carte en Stand-by : en rouge 4 petits traits sont affichés

– Avec la carte en sélection : le setpoint de température est affiché en vert.

– Avec réchauffement en cours : la température est affichée en rouge.

FR

ALLUMAGE ET EXTINCTION DE L'APPAREIL

Allumage

1 - Agir sur l'interrupteur sectionneur pour activer le branchement à la ligne électrique principale.

L'icône (e5) s'allume.

2 - Appuyer sur le bouton **(A)** pour porter la carte en Stand-by.

L'icône (e5) s'éteint, les icônes (e4) s'allument et sur l'afficheur (e6) les 4 petits traits rouges s'affichent.

3 - Appuyer de nouveau sur le bouton **(A)** pour allumer l'appareil et faire partir le cycle de cuisson.

L'afficheur (e6) affiche la température en rouge.

Extinction

1 - Tenir pressé le bouton **(A)** pendant ±6 secondes pour éteindre l'appareil.

L'icône (e5) s'allume.

Important

L'appareil est encore sous tension.

2 - Agir sur l'interrupteur sectionneur pour désactiver le branchement à la ligne électrique principale.

MISE EN MARCHE ET ARRÊT DU CYCLE DE CUISSON

Important

L'appareil effectue automatiquement une phase de préchauffage.

Mise en marche

Pour cette opération, procéder comme indiqué.

1 - Allumer l'appareil (voir page **8**).

2 - Presser la touche **(D)** une, deux ou trois fois pour sélectionner les trois modes d'activation des résistances.

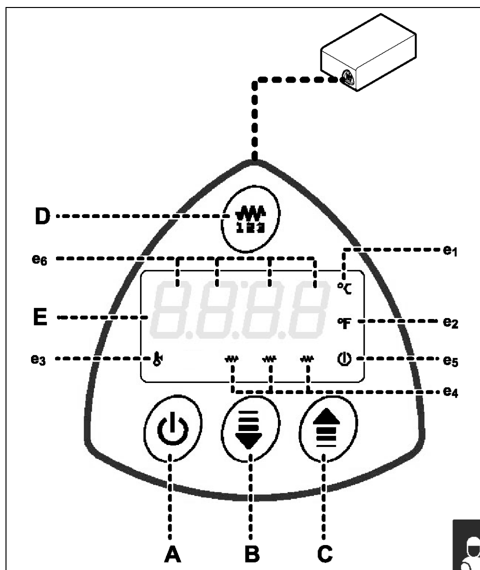
- ***icône gauche allumée*** *: la résistance avant est activée (voir aussi schéma électrique fig. 1 à la fin du manuel).*
- ***icône gauche et centrale allumées*** *: les résistances centrale et arrière sont activées (voir aussi schéma électrique fig. 2 à la fin du manuel).*
- ***Les trois icônes allumées*** *: les résistances avant, centrale et arrière sont activées (voir aussi schéma électrique fig. 3 à la fin du manuel).*

3 - Agir sur les touches **(B)** et **(C)** pour diminuer ou augmenter la température sélectionnée.

Le préchauffage est automatiquement exclus si la temparature est supérieure à celle programmée de default.

4 - Presser la touche **(A)** pour faire partir le cycle de cuisson.

Sur l'afficheur (e6) la température est affichée en rouge, lorsque la température sélectionnée est atteinte, elle est affichée en vert.





Arrêt

1 - Presser la touche **(A)** pour porter l'appareil en Stand-by et arrêter le cycle de cuisson.

2 - Presser de nouveau la touche **(A)** pour porter l'appareil en OFF.

3 - Agir sur l'interrupteur sectionneur pour désactiver le branchement à la ligne électrique principale.

RÉTABLISSEMENT DES FONCTIONS DE L'APPAREIL

Important

L'intervention du thermostat de sécurité à réarmement automatique est signalée par l'alarme ALL visualisée, clignotante, sur l'afficheur (B).

Dans le cas d'intervention du thermostat de sécurité, il faut rétablir les conditions initiales de fonctionnement de l'appareil dans le mode indiqué.

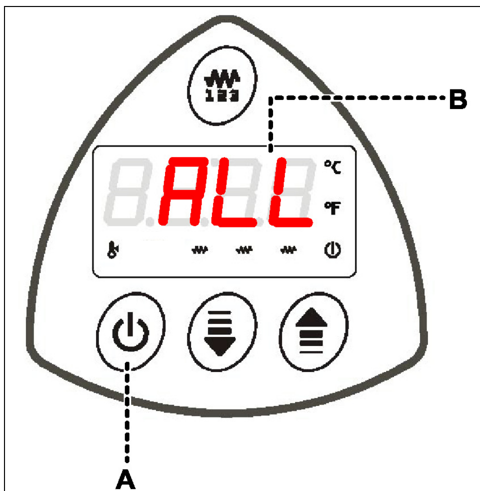
1 - Laisser refroidir l'appareil.

2 - Appuyer sur le bouton **(A)** pour reporter la carte en Stand-by.

3 - Appuyer sur le bouton **(A)** pour allumer l'appareil et faire partir le cycle de cuisson.

Important

Si le thermostat de sécurité intervient trop fréquemment, contacter le service assistance.



FR

INUTILISATION PROLONGÉE DE L’APPAREIL

Si l'appareil reste inactif pendant longtemps, procéder comme suit.

1 - Agir sur l'interrupteur sectionneur de l’appareil pour désactiver le branchement à la ligne électrique principale.
2 - Nettoyer soigneusement l'appareil et les zones limitrophes
3 - Étaler un voile d’huile alimentaire sur les surfaces en acier inox.
4 - Exécuter toutes les opérations d’entretien.
5 - Couvrir l'appareil et laisser quelques fentes pour la circulation de l'air afin d'éviter la formation d'humidité.

CONSEILS D’UTILISATION

Afin de garantir une utilisation correcte de l’appareil, suivre ces conseils.

– Au premier allumage journalier effectuer toujours un préchauffage automatique.
– Utiliser exclusivement les accessoires indiqués par le fabricant.
   – Ne pas utiliser l'appareil pour des fritures qui comportent une grande quantité d'huile.





– Éviter de rayer ou de heurter avec des objets la surface de la plaque pour ne pas altérer ses caractéristiques et pour garantir l'hygiène des aliments.
– L’appareil et les zones environnantes doivent être constamment propres.
– Pour le nettoyage, utiliser exclusivement des produits détergents pour usage alimentaire.

ENTRETIEN 5

RECOMMANDATIONS POUR L’ENTRETIEN

Maintenir l'appareil en parfait état de fonctionnement en effectuant les opérations d'entretien programmé prévues par le fabricant. Un bon entretien permettra d'obtenir les meilleures performances, une plus longue durée et un maintien constant des conditions de sécurité requises.

FR



Attention

Avant toute intervention d’entretien, activer tous les dispositifs de sécurité prévus et évaluer s'il faut voir informer les opérateurs travaillant sur l'appareil et ceux à proximité. En particulier couper l’alimentation électrique à l’aide de l’interrupteur sectionneur et empêcher l’accès à tous les dispositifs qui pourraient, s’ils sont activés, provoquer des conditions de danger inattendu pour la sécurité et la santé des personnes.

Après **chaque utilisation** et lorsque cela s'avère nécessaire, nettoyer:

– La plaque (voir page 11)
– L’appareil et ce qui l’entoure (voir page 11)

Tous les **6 mois** faire faire, par des opérateurs experts et autorisés, les opérations suivantes.:

– Vérification du bon fonctionnement de l'appareil.
– vérifier l'efficacité de l'installation électrique

NETTOYAGE DE L’APPAREIL

Étant donné que l'appareil est utilisé pour la préparation de produits alimentaires pour l'homme, il faut faire attention à tout ce qui concerne l'hygiène; l'appareil et tout ce qui l'entoure doivent toujours être très propres.



Important

Avant de commencer toute opération de nettoyage, couper l’alimentation électrique par l’interrupteur sectionneur et laisser refroidir l’appareil.

Il est également recommandé.

1 - De n’utiliser que de l’eau tiède, des produits détergents pour usage alimentaire, du matériau non abrasif pour nettoyer les parties de l’appareil.

2 - Nettoyer soigneusement les éléments qui sont en contact direct ou indirect avec les aliments et toutes les zones avoisinantes.

3 - Nettoyer les accessoires après leur utilisation avec un dégraissant approprié. Le lavage en lave-vaisselle est conseillé.



Attention

Ne pas utiliser de produits qui contiennent des substances dangereuses pour la santé des personnes (solvants, essences, etc.).

4 - De rincer les surfaces avec de l’eau potable et les essuyer.



Important

Pendant le lavage de l'appareil ne pas diriger de jets d'eau.

5 - De faire attention aux surfaces en acier inox pour ne pas les endommager. En particulier, éviter l’utilisation de produits corrosifs, ne pas utiliser de matériau abrasif ou d’outils tranchants.

6 - De nettoyer rapidement les résidus d’aliment pour éviter qu’ils durcissent.

7 - De nettoyer les dépôts calcaires qui peuvent se former sur certaines surfaces de l’appareil.





NETTOYAGE DE LA PLAQUE



Attention

Nettoyer la plaque de façon appropriée en utilisant les outils fournis sur demande.



Important

Pour le nettoyage, utiliser exclusivement des produits détergents pour usage alimentaire.

Pour cette opération, procéder comme suit.

1 - - Eteindre et laisser refroidir l’appareil.

2 - Enlever les résidus de cuisson de la plaque avec la raclette **(A)**.

3 - Etaler sur la plaque un produit dégraissant approprié et le laisser agir pendant quelques minutes.

4 - Fermer le trou de vidange avec le bouchon **(B)**.

5 - Verser de l'eau à 60° C sur la plaque et la laisser pendant quelques minutes.

6 - Enlever le bouchon **(B)** pour évacuer l'eau de la plaque.

7 - Enlever le bac de récolte **(C)**, le vider.

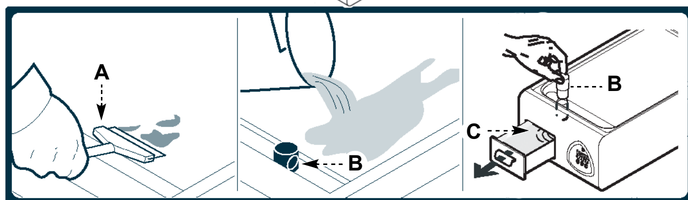
8 - Nettoyer soigneusement la plaque avec une éponge, rincer abondamment et essuyer.



Important

Bien rincer la plaque de cuisson pour enlever tout résidu de détergent dégraissant et éviter la formation de corrosions, de taches et d'auréoles à la réutilisation de la plaque.

FR



PANNES 6

DÉPANNAGE



Avant sa mise en service, l'appareil a été essayé.
Les informations reportées ci-après ont pour but d'aider à l'identification et à la correction d'éventuels pannes et dysfonctionnements qui pourraient se présenter en cours d'utilisation.

Certains de ces problèmes peuvent être résolus par l'utilisateur, pour tous les autres il faut une compétence technique précise ou des capacités particulières; ils doivent donc être exécutés exclusivement par du personnel qualifié ayant une expérience reconnue et acquise dans le secteur spécifique d'intervention.

Inconvénients	Causes	Solutions
Les résistances pour la chauffe ne s'activent pas.	Branchement électrique qui n'est pas exécuté correctement.	Contrôler la connexion des câbles électriques.
	Intervention du thermostat de sécurité.	Effectuer le rétablissement des fonctions de l'appareil (voir page 9).
L'appareil n'atteint pas la température sélectionnée.	Dysfonctionnement de la sonde.	**Important** Contacter le service assistance.
	Connexion incorrecte des câbles électriques.	Contrôler la connexion des câbles électriques.
Le panneau de contrôle ne s'allume pas.	Carte électronique non alimentée électriquement.	Contrôler la connexion des câbles électriques.
	Carte électronique endommagée.	**Important** Contacter le service assistance

FR

TABLEAU SIGNALISATIONS DES ALARMES

Alarme	Cause	Solution
ALL	Intervention du thermostat de sécurité à réarmement automatique.	Laisser refroidir l'appareil et le rallumer. **Important** **Si le problème persiste, se mettre en contact avec le Service Assistance.**
Err	Le thermocouple TCJ est en avarie ou le branchement n'est pas correct.	**Important** **Se mettre en contact avec le Service Assistance.** Contrôler l'état du thermocouple TCJ et les branchements électriques.
	Utilisation impropre de l'appareil comme par exemple écarts de température soudains (choc thermique). L'appareil se met en stand-by.	Laisser refroidir l'appareil et le rallumer.
Er3	La carte électronique est en panne.	Remplacer la carte électronique **Important** **Contacter le service assistance**
Er4	Intervention du capteur thermique de la carte électronique de contrôle. L'appareil se met en stand-by.	Laisser refroidir l'appareil et le rallumer. **Important** **Si le problème persiste, se mettre en contact avec le Service Assistance.**
	Mauvais fonctionnement du ventilateur. L'appareil se met en stand-by.	**Important** **Se mettre en contact avec le Service Assistance.** Contrôler l'état du ventilateur et les branchements électriques.
	Conduit d'aspiration de l'air obstrué. L'appareil se met en stand-by.	Nettoyer les conduits d'aspiration de l'air. **Important** **Si le problème persiste, se mettre en contact avec le Service Assistance.**




FR

RECOMMANDATIONS POUR LA MANUTENTION ET L'INSTALLATION

Important

Effectuer la manutention et l'installation en respectant les informations fournies par le fabricant, reportées directement sur l'emballage, sur l'appareil et dans les instructions d'utilisation. Celui qui est autorisé à effectuer ces opérations devra, si nécessaire, organiser un « plan de sécurité » pour sauvegarder la sécurité des personnes directement impliquées.

EMBALLAGE ET DÉBALLAGE

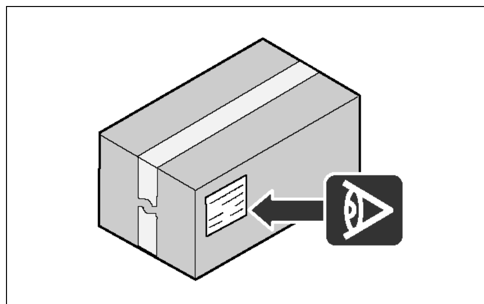
L'emballage est réalisé, en limitant les encombrements, même en fonction du type de transport adopté. Pour faciliter le transport, l'expédition peut être faite avec certains composants démontés et opportunément protégés et emballés.



Sur l'emballage sont reportées toutes les informations nécessaires au chargement et au déchargement.

Lors du déballage, contrôler le bon état et la quantité exacte de composants.

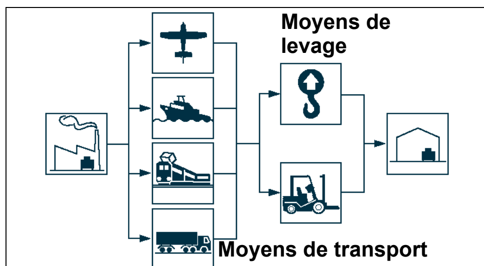
Le matériau d'emballage doit être éliminé conformément aux lois en vigueur.



TRANSPORT

Le transport, en fonction aussi du lieu de destination, peut être effectué avec des moyens différents. Le schéma représente les solutions les plus courantes.

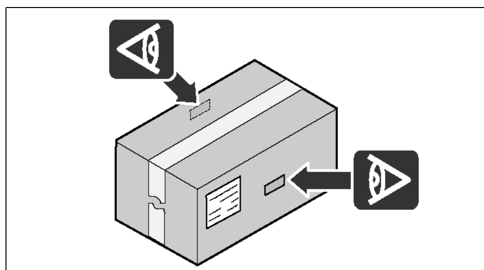
Pendant le transport, afin d'éviter des déplacement intempestifs, fixer au moyen de transport de façon appropriée.



FR

MANUTENTION ET LEVAGE

L'appareil peut être déplacé manuellement grâce aux fentes latérales sur l'emballage.



MISE EN PLACE DE L'APPAREIL

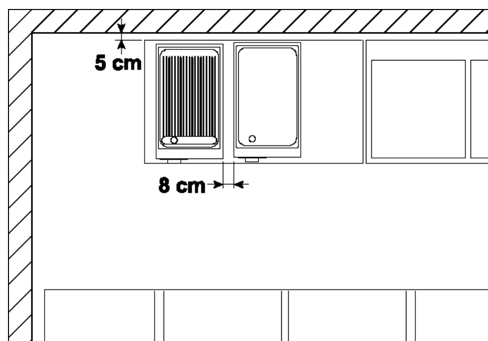
Toutes les phases de mise en place doivent être prises en considération, dès la réalisation du projet général. Avant de commencer ces phases, outre la définition de la zone de mise en place, celui qui est autorisé à effectuer ces opérations devra, si nécessaire, faire un « plan de sécurité » pour sauvegarder l'intégrité des personnes directement impliquées et appliquer de façon rigoureuse toutes les lois, avec une attention toute particulière à celles sur les chantiers mobiles.

La zone d'installation doit être équipée de tous les raccordements d'alimentation, d'évacuation des résidus de production; elle doit être suffisamment éclairée et avoir toutes les conditions hygiéniques et sanitaires requises par les lois en vigueur, pour éviter la contamination des aliments.

Si nécessaire, repérer la position exacte de chaque appareil ou sous-ensemble en traçant les coordonnées pour les positionner correctement.

Effectuer l'installation à une distance de la paroi arrière non inférieure à 5 cm.

Effectuer l'installation conformément aux lois, aux normes et aux spécifications en vigueur dans le pays.



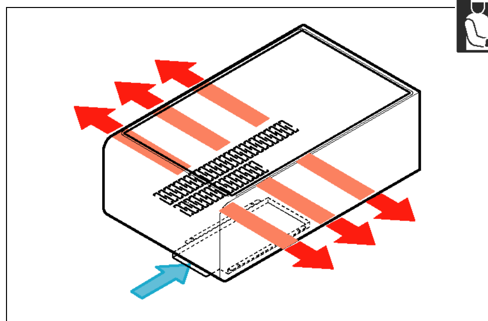
Important

Lors de l'installation et de l'utilisation, s'assurer que les conduits d'aspiration et d'expulsion de l'air ne sont pas gênés par des obstacles éventuels.

Important

Pour l'installation de l'appareil sur les différents types de base, disponibles comme accessoires, suivre les instructions fournies avec ces derniers.



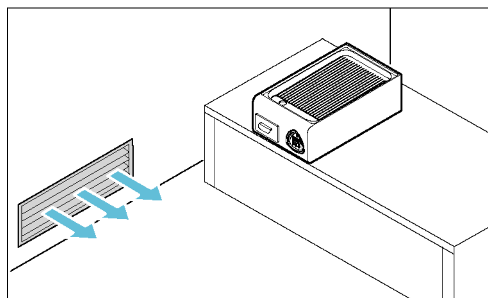


FR

VENTILATION DE LA PIÈCE

Dans la pièce où l'appareil est installé, il doit y avoir des prises d'air pour garantir le fonctionnement correct de l'appareil et pour le changement d'air dans la pièce même.

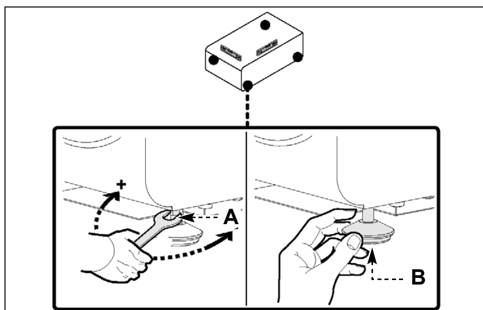
Les prises d'air doivent avoir des dimensions adéquates, être protégées par des grilles et placées de façon à ne pas être obstruées.



MISE À NIVEAU

Pour cette opération, procéder comme suit.

1 - Dévisser l'écrou **(A)**.
2 - Agir sur les pieds d'appui **(B)** pour mettre de niveau l'appareil.
3 - Serrer l'écrou **(A)**.



BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE

Important

Le branchement doit être fait par du personnel autorisé et qualifié, conformément aux lois en vigueur à ce sujet en utilisant le matériel approprié et prescrit. L'appareil est fourni avec tension de fonctionnement à 400V/3N, commutable à 230V/3 ou à 230V1N (voir paragraphe suivant).



Attention

Avant toute intervention, couper l'alimentation électrique générale.

Effectuer le branchement de l'appareil au réseau électrique d'alimentation comme indiqué.

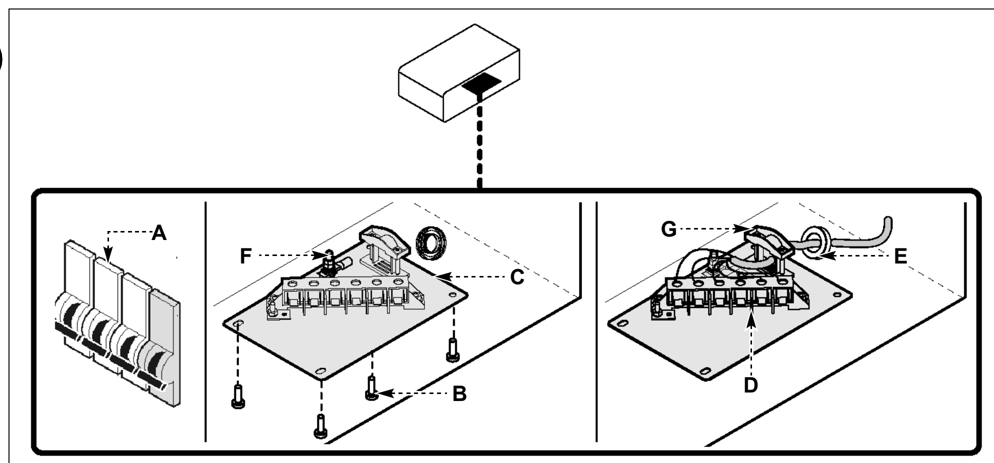
1 - Installer, s'il n'est pas présent, un interrupteur sectionneur **(A)** près de l'appareil avec déclencheur magnétothermique et bloc différentiel.
2 - Dévisser les vis **(B)** du support du bornier **(C)**.
3 - Connecter l'interrupteur sectionneur **(A)** au bornier **(D)** en faisant passer le câble dans le collier **(E)** de l'appareil comme indiqué sur la figure et dans le schéma électrique à la fin du manuel. Utiliser un câble flexible avec des caractéristiques non inférieures au type H07RN-F et une température d'utilisation d'au moins 80°C.

– Section des câbles d'alimentation ≥ 2,5 mmq.

Important

Au moment du branchement, faire attention au branchement des câbles de neutre, de terre et de la borne équipotentielle (F).

4 - Serrer le collier **(G)**.
5 - Remonter le support du bornier **(C)** lorsque l'opération est terminée.



FR

C13080390.fm

Important

L'appareil est fourni avec tension de fonctionnement à 400V/3N (signalée par l'adhésif appliqué sur la plaque d'identification) et il est possible d'effectuer la transformation à 230V/3 ou à 230V/1N, comme indiqué ci-après.

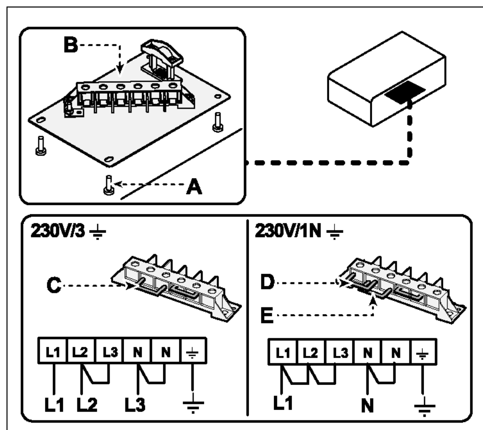
Attention

Avant toute intervention, couper l'alimentation électrique générale.

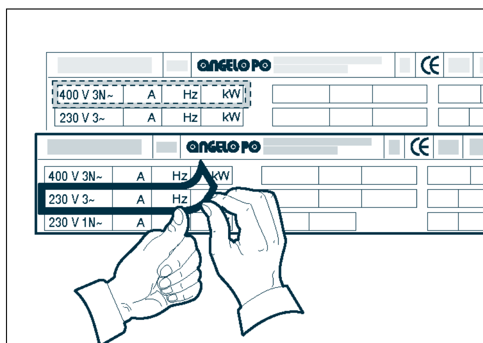
1 - Dévisser les vis **(A)** du support du bornier **(B)**.
2 - Insérer le pont **(C)** entre L2 et L3 , pour transformer l'appareil à 230V/3, comme indiqué sur la figure et dans le schéma électrique à la fin du manuel.
3 - Insérer le pont **(D)** entre L1 et L2 et le pont **(E)** entre L2 et L3, pour transformer l'appareil à 230V/1N, comme indiqué sur la figure et dans le schéma électrique à la fin du manuel.
4 - Remonter le support du bornier **(B)** lorsque l'opération est terminée.
5 - Enlever l'adhésif qui indique la tension d'essai appliqué sur la plaque d'identification et mettre le nouveau avec la tension utilisée.

Important

L'opération étant terminée, s'assurer qu'il n'y ait pas d'anomalies de fonctionnement.







FR

ESSAI DE L'APPAREIL

Important

Avant la mise en service, l'essai de l'installation doit être fait pour évaluer les conditions opérationnelles de chaque composant et trouver les éventuelles anomalies. Au cours de cette opération, vérifier si toutes les conditions de sécurité et d'hygiène ont été rigoureusement respectées.

Pour l'essai, effectuer les vérifications suivantes

1 - Vérifier que la tension de réseau corresponde à celle de l'appareil.
2 - Agir sur l'interrupteur sectionneur automatique pour vérifier le branchement électrique.
3 - Vérifier le fonctionnement correct des dispositifs de sécurité.

L'essai étant terminé, si nécessaire, instruire opportunément l'utilisateur, pour qu'il acquiert toutes les compétences nécessaires à la mise en service de l'appareil en toute sécurité, comme prévu par les lois en vigueur.

RÉGLAGES 8

MODES DE RÉGLAGES



Les fonctions principales de l'appareil ne prévoient pas d'interventions particulières de réglage par du personnel spécialisé sauf les réglages effectués lors de l'utilisation par l'usager.

REMPLACEMENT DE PIÈCES 9

MODES DE REMPLACEMENTS

L'appareil ne prévoit pas le remplacement de parties fonctionnelles par du personnel spécialisé, sauf le remplacement d'éléments de service qui peut être effectué par l'usager.

FR

ÉLIMINATION DE L'APPAREIL

Important

Cette opération doit être effectuée par des opérateurs experts, dans le respect des lois en vigueur sur la sécurité du lieu de travail. Ne pas disperser dans l'atmosphère des produits non biodégradables, huiles lubrifiantes et composants non ferreux (caoutchouc, PVC, résines, etc.). Les éliminer en respectant les lois en vigueur.

ÍNDICE

1ª PARTE



2ª PARTE



ÍNDICE ANALÍTICO

ES

INFORMACIONES PREVIAS

Para ubicar fácilmente los temas específicos de interés, consúltese el índice analítico que se encuentra al inicio del manual.
Este manual comprende dos partes.



1a parte: contiene todas las informaciones útiles para destinatarios heterogéneos, esto es, los usuarios del equipo.



2a parte: contiene todas las informaciones necesarias para destinatarios homogéneos, esto es, todos los operadores expertos y autorizados para realizar las operaciones de desplazamiento, transporte, instalación, mantenimiento, reparación y desguace del equipo.

Los usuarios deben consultar sólo la 1a parte; en cambio, la 2a parte está destinada a los operadores expertos. En caso de ser necesario, estos últimos pueden leer también la 1a parte, a fin de obtener una visión más completa de todas las informaciones.

OBJETIVO DEL MANUAL



El presente manual, que es parte integrante del equipo, ha sido confeccionado por el fabricante para suministrar las informaciones necesarias al personal autorizado, a fin de interactuar con el equipo durante el arco de vida previsto para éste.
Además de adoptar una buena técnica de uso, los destinatarios de las informaciones deben leerlas atentamente y aplicarlas de manera rigurosa.
Estas informaciones son suministradas por el fabricante en su propio idioma (italiano) pero pueden ser traducidas a otros idiomas, a fin de satisfacer requerimientos de carácter legislativo y/o comercial.
Dedicarle breve tiempo a la lectura de estas informaciones permitirá evitar riesgos a la salud y a la seguridad de las personas, además de daños económicos.
Conservar este manual durante toda la vida útil del equipo en un lugar conocido y fácilmente accesible, a fin de tenerlo a disposición cuando sea necesario consultarlo.

El fabricante se reserva el derecho de aportar modificaciones al equipo sin la obligación de comunicarlo previamente.
Para destacar determinadas partes relevantes del texto o para indicar algunas especificaciones importantes, se han empleado algunos símbolos, cuyo significado se ilustrará a continuación.



Precaución - advertencia

Indica que es necesario adoptar comportamientos adecuados, a fin de no crear situaciones de riesgo para la salud y/o la seguridad de las personas ni provocar daños económicos.



Importante

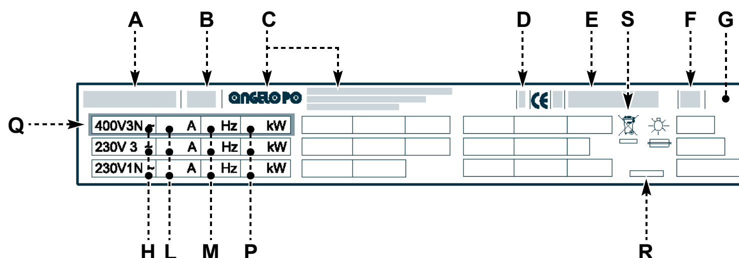
Indicación de informaciones técnicas de particular importancia que no deben olvidarse.

ES

IDENTIFICACIÓN FABRICANTE Y EQUIPO

La placa de identificación fijada directamente en el equipo reproduce todas las referencias e indicaciones indispensables para la seguridad de servicio.

A) Modelo del aparato
B) Tipo de personalización
C) Identificación fabricante
D) Clase de aislamiento
E) Número de matrícula
F) Grado de protección
G) País de destino
H) Tensión (V)
L) Consumo (A)
M) Frecuencia (Hz)
P) Potencia declarada (kW)
Q) Indicador tensión de prueba
R) Fecha de fabricación
S) Símbolo RAEE



MODALIDAD PARA REQUERIR ASISTENCIA

En caso de ser necesario, dirigirse a uno de los centros autorizados.

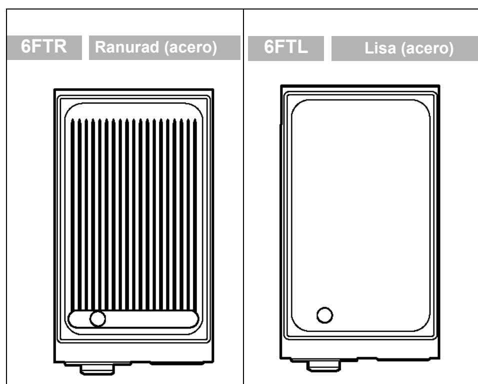
Para solicitar asistencia técnica deberán indicarse los datos reproducidos en la placa de identificación y el tipo de desperfecto que se ha verificado.

INFORMACIONES DE CARÁCTER TÉCNICO 2

DESCRIPCIÓN GENERAL DEL EQUIPO

La plancha de cocción (fry - top), que de ahora en adelante llamaremos aparato, ha sido proyectada y fabricada para cocer alimentos mediante contacto directo con la plancha misma, en el sector de la restauración profesional.

El aparato es producido en varias versiones en función de los requerimientos específicos de uso (véase figura).



ES

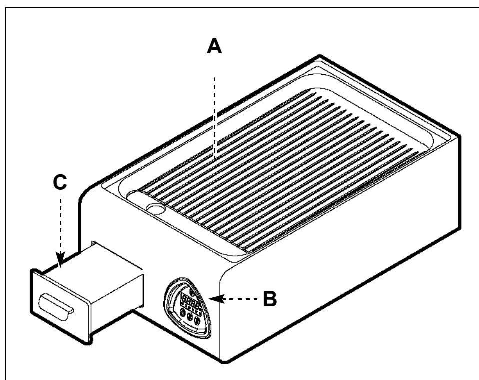
C13080390.fm

Órganos principales

A)**Plancha de cocción**: realizada en diferentes formas para satisfacer cada requerimiento específico.

B)**Panel de control**: para gestionar las funciones operativas del aparato.

C)**Cubeta de recogida**: en ella se acumulan los residuos derivados de la cocción.



DATOS TÉCNICOS

Véase tablas y "Ficha de enlaces" al final del manual.




DISPOSITIVOS DE SEGURIDAD

Aunque el equipo cuente con todos los dispositivos de seguridad, en los casos en que así lo determinen las leyes vigentes en materia, se deberá complementar con otros dispositivos en las fases de instalación y enlace.

La ilustración indica la posición de los dispositivos.

A)**Termostato de seguridad de reinicialización automática**: interrumpe la alimentación eléctrica principal en caso de recalentamiento de la plancha.

Importante

La intervención del termostato de reseteo automático es indicada mediante una alarma "ALL" en el display de la tarjeta.

B)**Sensor térmico**: es un sensor de calor que interrumpe el funcionamiento de la zona delantera de la plancha en caso de sobretemperatura en los componentes. Una vez eliminada la causa de recalentamiento y reducida la temperatura de la plancha, el funcionamiento es restablecido de modo automático.

Nota. Las zonas central y trasera de la plancha pueden ser utilizadas normalmente.

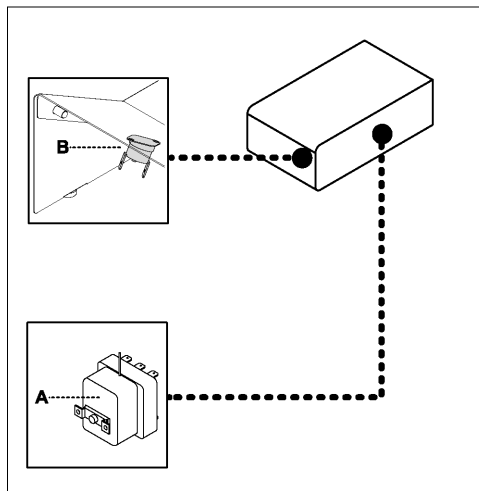
Importante

La intervención del sensor térmico no es indicada por ningún dispositivo de señalización.

C)**Sensor térmico**: es un sensor de temperatura, situado en la tarjeta electrónica de control, que bloquea la alimentación eléctrica principal en caso de sobretemperatura de la misma. Una vez eliminada la causa de recalentamiento y reducida la temperatura, el funcionamiento es restablecido de modo automático.

Importante

La intervención del sensor térmico no es indicada por ningún dispositivo de señalización.



SEÑALIZACIONES DE SEGURIDAD E INFORMACIÓN

La ilustración indica la posición de las señalizaciones fijadas en el equipo.

A)Placa de identificación fabricante y aparato.

B)Peligro de quemaduras: Para lavar el aparato no utilizar chorros de agua a presión.

C)Peligro genérico: durante el lavado del aparato no dirigir chorros de agua.

D)Peligro genérico: antes de efectuar cualquier tipo de intervención leer atentamente el manual.

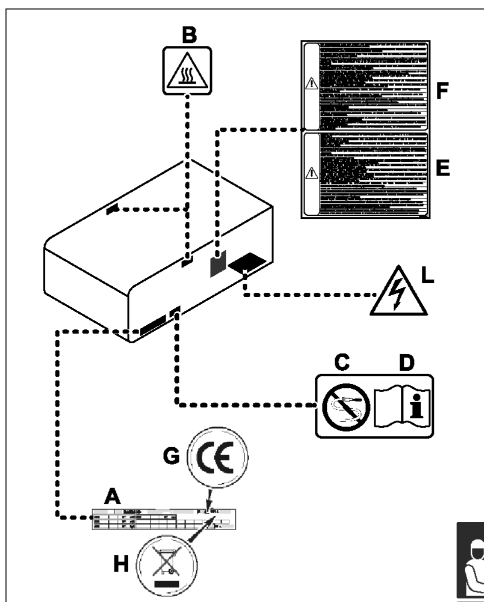
E)Peligro genérico: tiene por objeto recordar la necesidad de respetar las normas. “Instalar en conformidad con lo dispuesto por la normativa vigente y utilizar sólo en ambientes adecuadamente aireados”.

F)Peligro genérico: tiene por objeto recordar la necesidad de respetar las normas. “Se declina toda responsabilidad en caso de inobservancia de las normas de instalación y puesta en funcionamiento”.

G)Aprobación CE: indica que el aparato reúne los requisitos establecidos por la normativa.

H)Símbolo RAEE: indica que las piezas del aparato deben clasificarse de modo selectivo.

L)Advertencia: voltaje peligroso.





ACCESORIOS BAJO PEDIDO

Bajo pedido, el equipo puede ser suministrado con los accesorios que a continuación se indican.

A)Bastidor de protección contra las salpicaduras

B)Tapa (a utilizar sólo en bastidor contra salpicaduras)

C)Rascador para la limpieza de la plancha

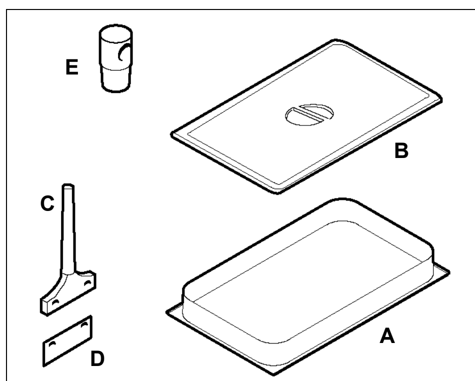
D)Set hojas para plancha lisa

E)Tapón de descarga

F)Base refrigerada

G)Base armario caliente

H)Base armario neutro



ES

NORMAS DE SEGURIDAD

Durante las fases de diseño y producción el fabricante ha prestado especial atención a los factores que pueden provocar riesgos en cuanto a seguridad y salud de las personas que interactúan con el equipo. Además del respeto de las leyes vigentes en materia, se han adoptado todas las "reglas de la buena técnica de fabricación". El objetivo de estas informaciones es sensibilizar a los usuarios para que presten especial atención, a fin de prevenir todo tipo de riesgos. La prudencia es de todas maneras insustituible. La seguridad está también en manos de todos los operadores que interactúan con el equipo.

Leer atentamente las instrucciones contenidas en este manual suministrado adjunto y aquellas que están expuestas directamente; en especial observar aquellas relativas al dispositivo de seguridad.




Está absolutamente prohibido alterar, eludir, eliminar y soslayar los dispositivos de seguridad instalados. La inobservancia de esta norma puede determinar graves riesgos para la seguridad y la salud de las personas.

En el primer uso, incluso después de haberse documentado adecuadamente, es conveniente simular algunas maniobras de prueba, a fin de identificar los mandos, especialmente los relativos al encendido y apagado y sus principales funciones.

Utilizar el equipo sólo para los usos previstos por el fabricante. Usos impropios del mismo pueden causar riesgos en cuanto a seguridad y salud de las personas, además de daños económicos.

Todas las intervenciones de mantenimiento que requieren de una competencia técnica precisa o de una capacidad especial, deben ser efectuadas exclusivamente por personal calificado y con experiencia reconocida y adquirida en el sector específico de la intervención.

Para mantener la higiene y proteger los alimentos trabajados respecto de cualquier fenómeno de contaminación, es necesario limpiar prolijamente los elementos que entran en contacto directa o indirectamente con los alimentos y las zonas aledañas. Efectuar estas operaciones exclusivamente con productos detergentes para uso alimenticio y evitar absolutamente el uso de productos inflamables o que contengan sustancias nocivas para la salud de las personas. Dichas operaciones deberán efectuarse cada vez que se estime oportuno y al final de cada utilización.

Al aplicar productos detergentes para la limpieza e higienización del aparato, deberán utilizarse dispositivos de protección individual (guantes, mascarillas, gafas, etc.), en conformidad con lo dispuesto por las leyes vigentes sobre seguridad y salud.

Al final de cada utilización, controlar que los quemadores estén apagados, con los mandos desactivados y las líneas de alimentación desconectadas.

En caso de períodos prolongados de inactividad, además de desconectar todas las líneas de alimentación, es necesario limpiar prolijamente todas las partes internas y externas del equipo y del ambiente circunstante, de conformidad con las indicaciones suministradas por el fabricante y con las leyes vigentes en materia.

Durante el uso cotidiano del aparato se requiere la presencia constante del operador.

Para lavar el aparato no utilizar chorros de agua.

No dejar objetos o material inflamable en el interior del compartimiento ni en proximidad del aparato.

ES

NORMAS DE SEGURIDAD RELATIVAS AL IMPACTO AMBIENTAL

Toda organización tiene el deber de aplicar procedimientos que le permitan conocer y controlar la influencia de sus propias actividades (productos, servicios, etc.) en el ambiente.
Dichos procedimientos -que permiten identificar impactos significativos en el ambiente- deben considerar los factores que a continuación se indican.

- Emisiones en la atmósfera
- Descargas de líquidos
- Gestión de residuos
- Contaminación del suelo
- Uso de materias primas y de recursos naturales
- Problemáticas locales relativas al impacto ambiental

Es por ello que, con el fin de prevenir el impacto ambiental, el fabricante entrega algunas instrucciones que deberán ser respetadas por todas las personas autorizadas para interactuar con el aparato en el arco de su vida útil.

- Todos los elementos que componen el embalaje deberán ser eliminados en conformidad con lo dispuesto por las leyes vigentes en el país del usuario.
- Durante el uso y mantenimiento no abandonar en el ambiente productos contaminantes (aceites, grasas, etc.). Su eliminación deberá efectuarse de modo selectivo, en función de la composición de los diferentes materiales y en conformidad con lo dispuesto por las leyes vigentes en esta materia.
- Al efectuar el desguace del aparato, seleccionar todos los componentes en función de sus características y clasificarlos de modo selectivo, según su grado de posible eliminación o reciclaje.

Eliminación segura de los residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (Directiva RAEE 2002/96/CE)

Importante

No abandonar material contaminante en el ambiente. Efectuar su eliminación en conformidad con lo dispuesto por las leyes vigentes en esta materia.

Conforme con la Directiva RAEE 2002/96/CE (sobre residuos de aparatos eléctricos y electrónicos), al efectuar la eliminación de los equipos el usuario deberá entregarlos en instalaciones de recogida específicas y autorizadas, o bien -en el momento de efectuar una nueva compra- deberá entregarlos aún montados al distribuidor.

Todos los aparatos que deben ser eliminados de modo selectivo y en conformidad con lo dispuesto por la Directiva RAEE 2002/96/CE, aparecen identificados mediante un símbolo específico (véase pág. 5).

Importante

La eliminación abusiva de residuos de aparatos eléctricos y electrónicos será sancionada en conformidad con lo dispuesto por las leyes vigentes en el territorio en que se ha cometido la infracción.

Los residuos de aparatos eléctricos y electrónicos pueden contener sustancias peligrosas con efectos potencialmente nocivos no sólo para el ambiente, sino también para la salud de las personas. Se aconseja efectuar su eliminación de modo correcto.





USO Y FUNCIONAMIENTO 4

RECOMENDACIONES DE USO

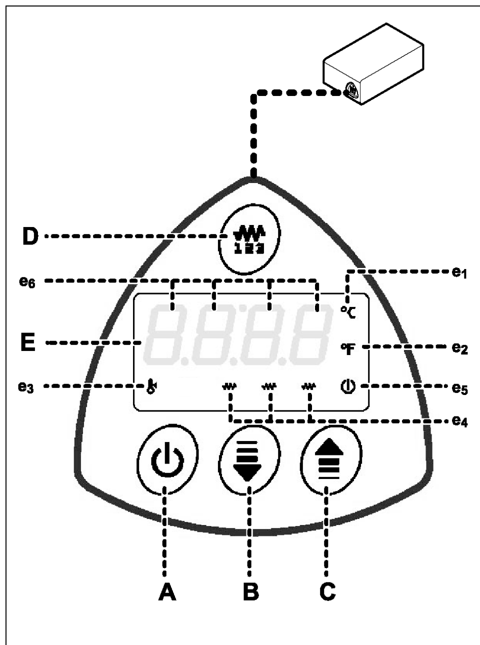
Importante

El porcentaje de accidentes derivados del uso de equipos depende de muchos factores que no siempre se logran prevenir y controlar. Algunos accidentes pueden depender de factores ambientales no previsibles, otros dependen sobre todo de los comportamientos de los usuarios. Éstos, además de hallarse autorizados y adecuadamente documentados, cuando sea necesario, a propósito del primer uso, deberán simular algunas maniobras a fin de identificar los mandos y las funciones principales.

Se deben ejecutar sólo operaciones propias de los usos previstos por el fabricante. No alterar los equipos con el fin de obtener prestaciones diferentes de las previstas. Antes del uso, controlar que los dispositivos de seguridad estén instalados de forma correcta y eficaz. Los usuarios, además de obligarse a cumplir estos requisitos, deben aplicar todas las normas de seguridad y leer con atención la descripción de los mandos y de la puesta en servicio.

DESCRIPCIÓN DE LOS MANDOS

En el panel se encuentran los mandos que permiten gestionar las principales funciones.



A)Pulsador de puesta en marcha y detención del ciclo de cocción (ON/OFF): sirve para activar o interrumpir el programa de cocción.

– Con la tarjeta en OFF: mediante presión breve de este pulsador se enciende la tarjeta.

– Con la tarjeta en Stand-by o con calentamiento en curso: presionando este pulsador durante ± 6 segundos se apaga la tarjeta.

B)Pulsador de programación de la temperatura: para reducir la temperatura (en fase de programación y uso).

C)Pulsador de programación de la temperatura: para aumentar la temperatura (en fase de programación y uso).

D)Pulsador de potencia: para seleccionar una de las tres potencias disponibles.

– Con la tarjeta encendida o con calentamiento en curso: la presión breve permite seleccionar una de las tres potencia disponibles.

E)Display: está constituido por **7 iconos** y **4 números**:

e1) Icono CELSIUS: permanece encendido cuando la temperatura aparece indicada en grados Celsius.

e2) Icono FAHRENHEIT: permanece encendido cuando la temperatura aparece indicada en grados Fahrenheit.

e3) Icono TERMÓMETRO: permanece encendido durante el calentamiento.

e4) Icono RESISTENCIAS: son tres iconos, gestionados separadamente en base a la potencia seleccionada mediante el pulsador **(D)**.

e5) Icono ON/OFF: encendido indica que el aparato se encuentra bajo tensión.

e6) Grupo NÚMEROS:

– Con la tarjeta en OFF: apagado.

– Con la tarjeta en Stand-by: muestra cuatro guiones de color rojo.

– Con la tarjeta en configuración: muestra el setpoint de temperatura en color verde.

– Con calentamiento en curso: indica la temperatura en rojo.

ENCENDIDO Y APAGADO DEL APARATO

ES

Encendido

1 - Operar con el interruptor aislador para efectuar la conexión a la línea eléctrica principal.

Se enciende el icono (e5).

2 - Presionar el pulsador **(A)** para disponer la tarjeta en Stand-by.

Se apaga el icono (e5), se encienden los iconos (e4) y en el display (e6) aparecen los cuatro guiones rojos.

3 - Presionar nuevamente el pulsador **(A)** para encender el aparato y activar el ciclo de cocción.

En el display (e6) aparecerá indicada la temperatura en rojo.

Apagado

1 - Mantener presionado el pulsador **(A)** durante ± 6 segundos para apagar el aparato.

Se enciende el icono (e5).



Importante

El aparato se encuentra aún bajo tensión.

2 - Operar con el interruptor aislador para desconectarlo de la línea eléctrica principal.

Importante

El aparato ejecuta automáticamente una fase de precalentamiento.

Puesta en marcha

Para ejecutar esta operación se debe proceder de la manera que se indica:

1 - Encender el aparato (véase pág. **8**).

2 - Presionar el pulsador **(D)** una, dos o tres veces para seleccionar una de las tres modalidades de encendido de las resistencias.

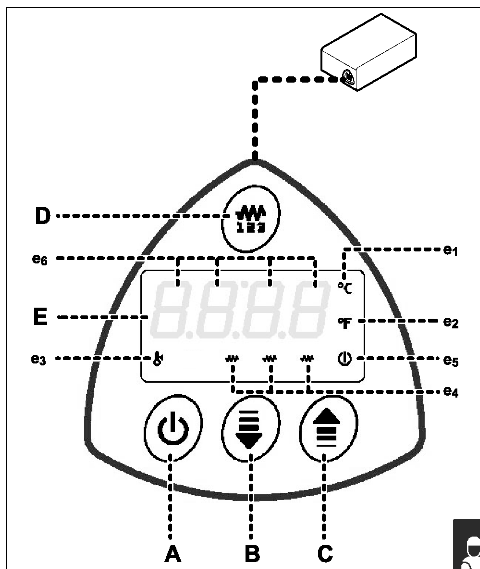
- ***Icono izquierdo encendido***: *está encendida la resistencia delantera (véase también esquema eléctrico Fig. 1, al final del manual).*
- ***Icono izquierdo y central encendidos***: *están encendidas las resistencias central y trasera (véase también esquema eléctrico Fig. 2, al final del manual).*
- ***Los tres iconos encendidos***: *están encendidas las resistencias delantera, central y trasera (véase también esquema eléctrico Fig. 3, al final del manual).*

3 - Operar con los pulsadores **(B)** o **(C)** para reducir o aumentar la temperatura programada.

El precalentamiento se excluye en automático si la la temperatura programada está superior a la memorizada en la maquinaria

4 - Presionar el pulsador **(A)** para activar el ciclo de cocción.

En el display (e6) la temperatura aparece indicada en rojo; una vez alcanzada la temperatura programada, será indicada en verde.





Detención

1 - Presionar el pulsador **(A)** para disponer el aparato en Stand-by e interrumpir el ciclo de cocción.

2 - Presionar nuevamente el pulsador **(A)** para disponer el aparato en OFF.

3 - Operar con el interruptor aislador para desconectar el aparato respecto de la línea eléctrica principal.

REACTIVACIÓN APARATO

Importante

La intervención del termostato de seguridad, de reseteo automático, es indicada mediante la alarma ALL que aparece de modo intermitente en el display (B).

En caso de intervención del termostato de seguridad será necesario restablecer las condiciones iniciales de funcionamiento del aparato, procediendo para ello de la manera que a continuación se indica.

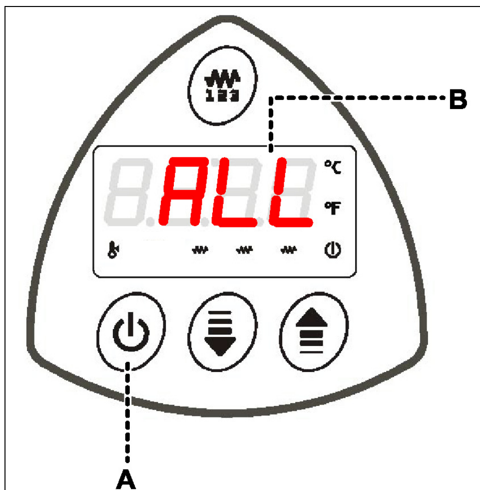
1 - Esperar el enfriamiento del aparato.

2 - Presionar el pulsador **(A)** para disponer nuevamente la tarjeta en estado de Stand-by.

3 - Presionar nuevamente el pulsador **(A)** para encender el aparato y activar el ciclo de cocción.

Importante

En caso de que el termostato de seguridad comience a intervenir con demasiada frecuencia será necesario contactarse con el Servicio de asistencia técnica.



ES

PERÍODO PROLONGADO DE INACTIVIDAD DEL EQUIPO

En caso de que el equipo deba permanecer inactivo durante un período prolongado de tiempo, se deberán efectuar las siguientes operaciones.

1 - Con el interruptor aislador del aparato desactivar la conexión a la línea eléctrica principal.
2 - Limpiar prolijamente el equipo y las zonas adyacentes.
3 - Esparcir sobre las superficies de acero inoxidable una capa delgada de aceite comestible.
4 - Efectuar todas las operaciones de mantenimiento.
5 - Cubrir el aparato con una envoltura de protección dejando pequeñas aberturas para que pueda circular el aire, evitándose así la acumulación de humedad.

CONSEJOS PARA EL USO

A fin de garantizar un uso correcto del equipo, aplicar las siguientes recomendaciones.

– Al primer encendido diario siempre efectuar un precalentamiento automático.
– Utilizar exclusivamente los accesorios indicados por el fabricante.
– No utilizar el aparato para freír colmándolo con aceite




– Evitar rayar y golpear con objetos la superficie de la plancha a fin de no alterar sus características y garantizar la higiene de los alimentos preparados.
– Mantener constantemente limpio el aparato y las zonas a él próximas.
– La limpieza deberá efectuarse utilizando únicamente productos detergentes previstos para uso alimentario.

MANTENIMIENTO 5

RECOMENDACIONES PARA EFECTUAR EL MANTENIMIENTO

Mantener el equipo en condiciones de máximo rendimiento, con las operaciones de mantenimiento programado previstas por el fabricante. Un mantenimiento bien efectuado permitirá obtener mejores prestaciones, mayor duración de servicio y un mantenimiento constante de los requisitos de seguridad.


Precaución - advertencia

Antes de efectuar cualquier operación de mantenimiento, activar todos los dispositivos de seguridad previstos y evaluar la conveniencia de informar oportunamente tanto al personal operativo como al que se encuentra en zona próxima. En especial, desconectar la alimentación eléctrica mediante el interruptor aislador e impedir el acceso a todos los dispositivos que, de ser activados, podrían provocar situaciones de peligro, con reducción de la seguridad y riesgo para la salud de las personas.

Siempre al final del servicio y cada vez que sea necesario, limpiar:

– La plancha (véase pág. 11)
– El equipo y el medio ambiente (véase pág. 11)

Cada **seis meses** de servicio encargar a operadores expertos y autorizados la realización de las siguientes operaciones:

– Control de eficiencia del aparato.
– Controlar de la eficiencia del sistema eléctrico

LIMPIEZA APARATO

Atendida la circunstancia de que el equipo es utilizado para la preparación de productos alimenticios para el consumo humano, es necesario prestar especial atención a todo lo referente a la higiene, manteniendo siempre limpio tanto el equipo como el ambiente que lo rodea.



Importante

Antes de realizar cualquier operación de limpieza desconectar la alimentación eléctrica mediante el interruptor aislador y esperar que el aparato se enfríe.

Se recomienda observar las siguientes precauciones.

1 - Para limpiar las piezas del equipo usar sólo agua tibia, productos detergentes para uso alimenticio y material no abrasivo.

2 - Limpiar cuidadosamente los elementos que entran en contacto directa o indirectamente con los alimentos así como todas las zonas vecinas.

3 - Limpiar los accesorios después del uso utilizando un desengrasante adecuado. Se aconseja efectuar el lavado en lavavajillas.



Precaución - advertencia

No usar productos que contengan sustancias nocivas y/o peligrosas para la salud de las personas (disolventes, bencinas, etc.).

4 - Enjuagar las superficies con agua potable y secarlas.



Importante

Para lavar el aparato no utilizar chorros de agua a presión.

5 - Prestar atención a las superficies de acero inoxidable, a fin de no dañarlas y, en especial, evitar el uso de productos corrosivos; no utilizar material abrasivo ni utensilios cortantes.

6 - Limpiar oportunamente los residuos de comida, a fin de evitar que se endurezcan.

7 - Limpiar los depósitos calcáreos que pueden formarse en algunas superficies del equipo.



LIMPIEZA PLANCHA



Precaución - advertencia

Llevar a cabo una adecuada limpieza de la plancha, utilizando para ello el material disponible bajo pedido.



Importante

La limpieza deberá efectuarse utilizando únicamente productos detergentes previstos para uso alimentario.

Para efectuar esta operación, aplicar las siguientes instrucciones.

1 - Apagar y dejar enfriar el aparato.

2 - Utilizar el rascador **(A)** para eliminar los residuos de cocción que quedan en la plancha.

3 - Aplicar en la plancha un adecuado producto desengrasante y esperar algunos minutos para que surta efecto.

4 - Cerrar el orificio de descarga mediante el tapón **(B)**.

5 - Verter agua a 60°C en la plancha y dejarla en remojo durante algunos minutos.

6 - Retirar el tapón **(B)** para descargar el agua presente en la plancha.

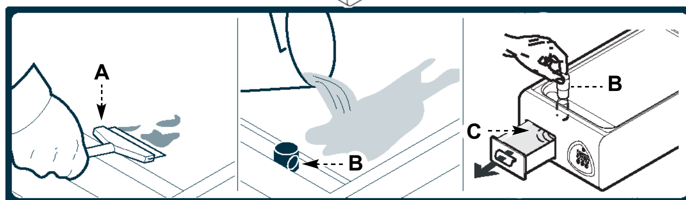
7 - Retirar la cubeta de recogida **(C)** y vaciarla.

8 - Limpiar cuidadosamente la plancha con una esponja, enjuagar abundantemente y secar.



Importante

Enjuagar cuidadosamente la plancha de cocción a fin de eliminar todo residuo de detergente desengrasante y evitar la formación de corrosión, manchas y/o aureolas al utilizarla sucesivamente.



AVERÍAS 6

BÚSQUEDA DE AVERÍAS




Antes de la puesta en servicio, el equipo ha sido sometido a prueba de funcionamiento.
Las siguientes informaciones tienen por objeto facilitar la identificación y corrección de eventuales anomalías y disfunciones que podrían presentarse durante el uso.
Algunos de estos problemas pueden ser resueltos por el usuario, pero otros requieren una competencia técnica precisa o determinadas capacidades, razón por la cual deben ser resueltos exclusivamente por personal calificado con experiencia reconocida y adquirida en el sector específico de intervención.

Inconvenientes	Causas	Remedios
Las resistencias de calentamiento no se activan.	Conexión eléctrica no efectuada de modo correcto.	Controlar el enlace de los cables eléctricos.
	Intervención del termostato de seguridad.	Reactivar el aparato (véase pág. 9).
El aparato no alcanza la temperatura programada.	Malfuncionamiento de la sonda.	**Importante** **Contactarse con el servicio de asistencia.**
	Conexión cables eléctricos no efectuada de modo correcto.	Controlar el enlace de los cables eléctricos.
El panel de control no se enciende.	Tarjeta electrónica no alimentada eléctricamente.	Controlar el enlace de los cables eléctricos.
	Tarjeta electrónica averiada.	**Importante** **Contactarse con el servicio de asistencia.**

ES

TABLA DE SEÑALIZACIÓN DE LAS ALARMAS

Alarma	Causa	Remedio
ALL	Intervención del termostato de seguridad de restablecimiento automático.	Dejar enfriar el aparato y a continuación disponerlo nuevamente en ON. **Importante** **Si no se logra resolver el problema dirigirse al Servicio de asistencia.**
Err	El termopar TCJ está averiado o conectado de forma incorrecta.	**Importante** **Dirigirse al Servicio de asistencia.** Controlar el estado del termopar TCJ y los enlaces eléctricos.
	Uso impropio del aparato como por ejemplo cambios bruscos de temperatura (choque térmico). El aparato se dispone en stand-by.	Dejar enfriar el aparato y a continuación disponerlo nuevamente en ON.
Er3	Activación de los diagnósticos de errores de la tarjeta electrónica.	Sustituya la Tarjeta electrónica **Importante** **Contactar el servicio de asistencia**
Er4	Intervención del sensor térmico de la tarjeta electrónica de control. El aparato se dispone en stand-by.	Dejar enfriar el aparato y a continuación disponerlo nuevamente en ON. **Importante** **Si no se logra resolver el problema dirigirse al Servicio de asistencia.**
	Malfuncionamiento del ventilador. El aparato se dispone en stand-by.	**Importante** **Dirigirse al Servicio de asistencia.** Controlar el estado del ventilador y los enlaces eléctricos.
	Conducto de aspiración del aire obstruido. El aparato se dispone en stand-by.	Limpiar los conductos de aspiración del aire obstruidos. **Importante** **Si no se logra resolver el problema dirigirse al Servicio de asistencia.**

ES

RECOMENDACIONES PARA EL DESPLAZAMIENTO Y LA INSTALACIÓN

Importante

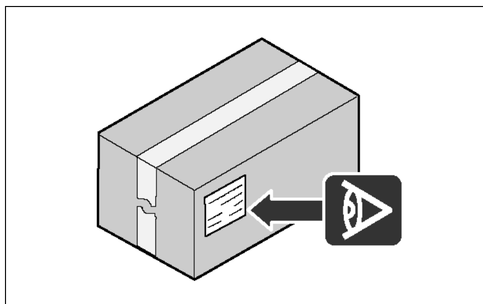
Efectuar el desplazamiento e instalación respetando las indicaciones proporcionadas por el fabricante, reproducidas directamente sobre el embalaje, en el equipo y en las instrucciones de uso. La persona autorizada para efectuar estas operaciones deberá, si fuera necesario, organizar un "plan de seguridad", a fin de salvaguardar la incolumidad de las personas directamente involucradas.

EMBALAJE Y DESEMBALAJE

El embalaje se realiza, limitando sus dimensiones, según el tipo de transporte adoptado.
A fin de facilitar el transporte, la expedición puede ser efectuada con algunos de sus componentes desmontados y adecuadamente protegidos y embalados.
Sobre el embalaje están reproducidas todas las informaciones necesarias para efectuar la carga y descarga del equipo.

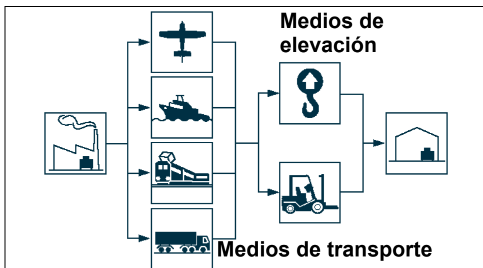


En fase de desembalaje, controlar su integridad y la cantidad exacta de sus componentes.
El material de embalaje debe ser eliminado adecuadamente, de conformidad con lo dispuesto por las normas vigentes.



TRANSPORTE

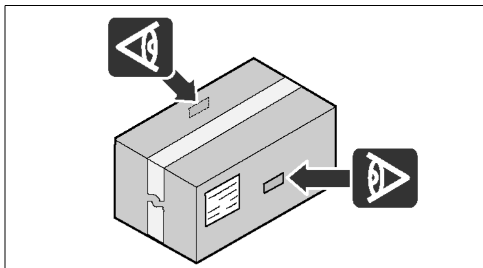
El transporte, en función también del lugar de destinación, puede ser efectuado mediante diversos medios.
El esquema representa las soluciones más utilizadas.
A fin de evitar desplazamientos intempestivos, durante el transporte, es importante anclar adecuadamente el equipo al medio utilizado.



ES

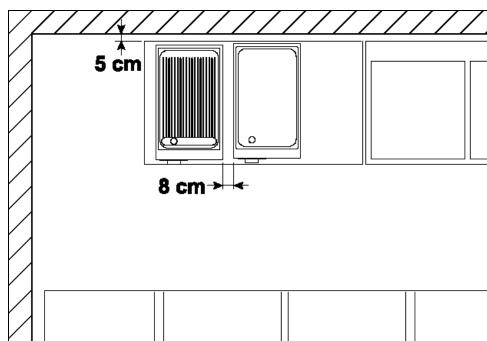
DESPLAZAMIENTO Y ELEVACIÓN

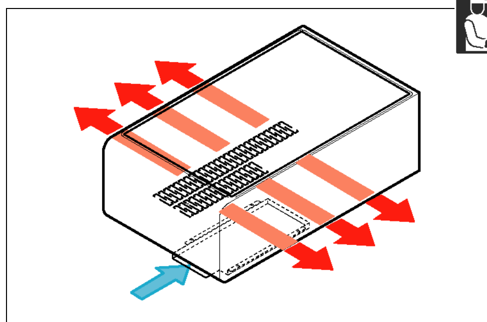
El aparato puede ser desplazado manualmente utilizando las ranuras presentes lateralmente en el embalaje.



INSTALACIÓN DEL EQUIPO

Durante la realización del proyecto general, deben ser consideradas todas las fases de la instalación. Antes de comenzar dichas fases, además de establecer la zona de instalación, la persona autorizada a efectuar estas operaciones deberá, si fuera necesario, aplicar un "plan de seguridad" a fin de salvaguardar la incolumidad de las personas directamente involucradas, aplicando rigurosamente todas las normas vigentes, especialmente aquellas relativas a las obras móviles de construcción.
La zona de instalación debe estar provista de todos los enlaces de alimentación y de descarga de los residuos de producción; también debe estar adecuadamente iluminada. Además, debe reunir todos los requisitos higiénicos y sanitarios contemplados por las normas vigentes a fin de evitar la contaminación de los alimentos.
Si fuera necesario, identificar la posición exacta de cada equipo o subconjunto, trazando las coordenadas de correcto posicionamiento.
Efectuar la instalación dejando un espacio respecto de la pared trasera no inferior a 5 cm.
Llevar a cabo la instalación de conformidad con lo establecido por las leyes, normas y especificaciones vigentes en el país de uso.





Importante

Durante la instalación y el uso controlar que los conductos de aspiración y expulsión del aire permanezcan exentos de eventuales obstáculos.

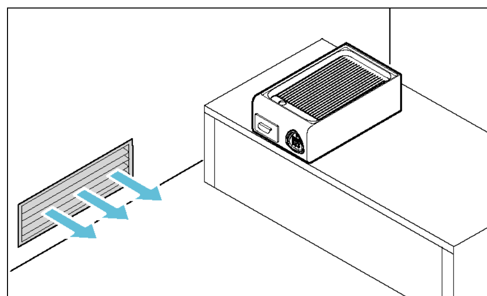
Importante

Para instalar el aparato sobre los diferentes tipos de base, disponibles como accesorios, atenerse a las instrucciones proporcionadas con las bases mismas.

VENTILACIÓN DEL AMBIENTE

El ambiente destinado a la instalación, deberá disponer de tomas de aire adecuadas como para garantizar el correcto funcionamiento del aparato y deberá ventilarse oportunamente para que cambie el aire dentro del mismo.

Las tomas de aire deberán ser de tamaño adecuado, estar protegidas por rejillas y colocadas de manera que no se puedan tapar.

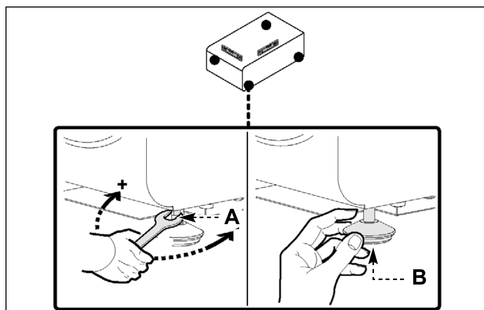


ES

NIVELACIÓN

Para efectuar esta operación, aplicar las siguientes instrucciones.

1 - Aflojar la tuerca **(A)**.
2 - Regular los pies de apoyo **(B)** para nivelar el aparato.
3 - Apretar la tuerca **(A)**.



CONEXIÓN ELÉCTRICA

 **Importante**

La conexión eléctrica deberá asignarse al personal autorizado y experto, que deberá respetar las leyes vigentes en materia y utilizar siempre materiales adecuados y previstos por el fabricante. El aparato se suministra con tensión de funcionamiento a 400V/3N, posible de conmutar a 230V/3 o bien a 230V/1N (véase el siguiente apartado).



 **Precaución - advertencia**

Antes de realizar cualquier operación se deberá desconectar la alimentación eléctrica general.

Conectar el aparato a la red eléctrica de alimentación respetando las siguientes instrucciones.

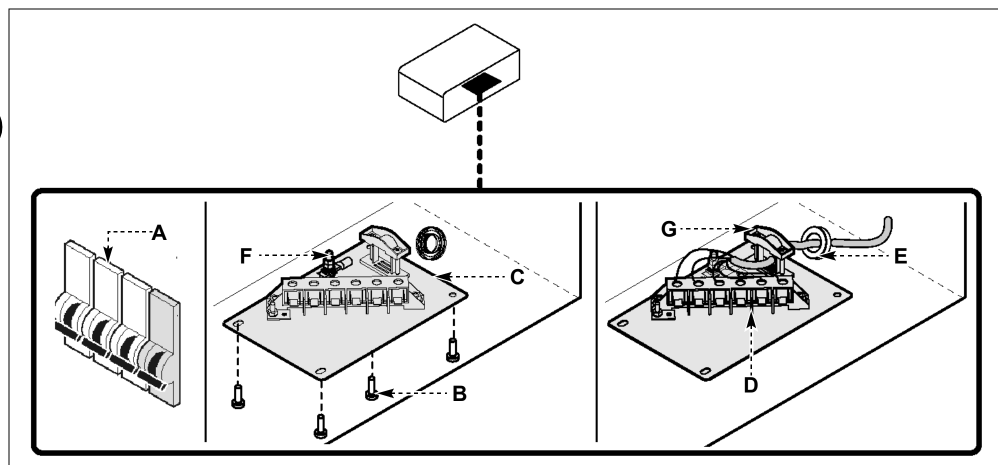
1 - En caso de no estar presente, instalar un interruptor seccionador **(A)** en proximidad del aparato, con desconectador magnetotérmico y bloqueo diferencial.
2 - Desenroscar los tornillos **(B)** del soporte bornera **(C)**.
3 - Conectar a la bornera **(D)** el interruptor aislador **(A)**, haciendo pasar el cable a través del pasacable **(E)** del aparato, procediendo de la manera ilustrada en la figura y en el esquema eléctrico que aparece en la parte conclusiva del manual. Utilizar un cable flexible de características no inferiores a las del tipo H07RN-F y con temperatura de utilización de al menos 80 °C.

– Sección cables de alimentación ≥ 2,5 mmq.

 **Importante**

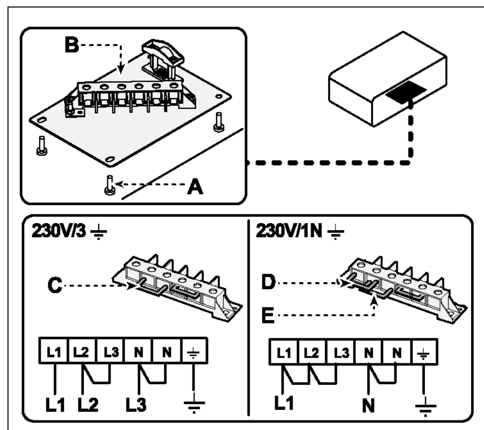
Al efectuar el enlace se debe prestar particular atención al conectar los cables de neutro, de tierra y del borne equipotencial (F).

4 - Apretar el prensacable **(G)**.
5 - Una vez concluida la operación, reinstalar el soporte bornera **(C)**.



Importante

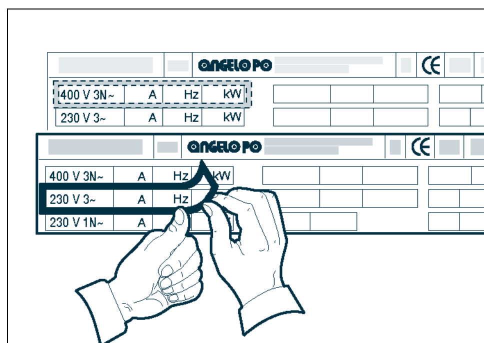
El aparato se suministra con tensión de funcionamiento de 400V/3N (indicada en la placa de identificación), siendo posible efectuar la transformación para 230V/3 o bien para 230V/1N, tal como se ilustra a continuación.



Antes de realizar cualquier operación se deberá desconectar la alimentación eléctrica general.

1 - Desenroscar los tornillos **(A)** del soporte bornera **(B)**.
2 - Colocar el puente **(C)** entre L2 y L3 a fin de transformar el aparato para 230V/3, procediendo de la manera ilustrada en la figura y en el esquema eléctrico que aparece en la parte conclusiva del manual.
3 - Colocar el puente **(D)** entre L1 y L2 y el puente **(E)** entre L2 y L3 a fin de transformar el aparato para 230V/1N, procediendo de la manera ilustrada en la figura y en el esquema eléctrico que aparece en la parte conclusiva del manual.
4 - Una vez concluida la operación se debe reinstalar el soporte bornera **(B)**.
5 - Retirar el adhesivo que indica la tensión de prueba en fábrica presente en la placa de identificación y aplicar el nuevo adhesivo que indica la tensión en uso.





Importante

Una vez concluida la operación, controlar que no se verifiquen anomalías de funcionamiento.

ES

PRUEBA DE FUNCIONAMIENTO DEL EQUIPO



Importante

Antes de la puesta en servicio debe efectuarse la prueba de funcionamiento del sistema, a fin de evaluar las condiciones operativas de cada uno de sus componentes e identificar eventuales anomalías. Durante esta fase es importante controlar que todos los requisitos en cuanto a seguridad e higiene sean respetados rigurosamente.

Para efectuar la prueba de funcionamiento, aplicar las siguientes instrucciones.

1 - Verificar que la tensión de red sea aquélla requerida para el aparato.
2 - Accionar el interruptor automático aislador para controlar la eficiencia de la conexión eléctrica.
3 - Controlar el correcto funcionamiento de los dispositivos de seguridad.

Una vez efectuada la prueba de funcionamiento, si fuera necesario, capacitar adecuadamente al usuario, a fin de que pueda poner en servicio el equipo en condiciones de seguridad, de conformidad con lo establecido por las leyes vigentes.

REGULACIONES 8

MODALIDADES DE REGULACIÓN



Las regulaciones relativas a las funciones principales del aparato pueden ser ejecutadas por el usuario, sin necesidad de intervención de personal especializado.

SOSTITUCIÓN DE PIEZAS 9

MODALIDADES DE SOSTITUCIÓN

El aparato no necesita sostituciones de componentes funcionales realizadas por técnicos especializados sino la sostitución de elementos de servicio que puede llevar a cabo el usuario.

DESGUACE DEL EQUIPO

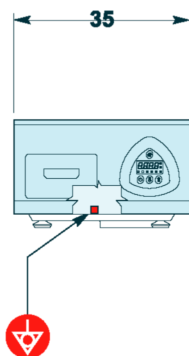


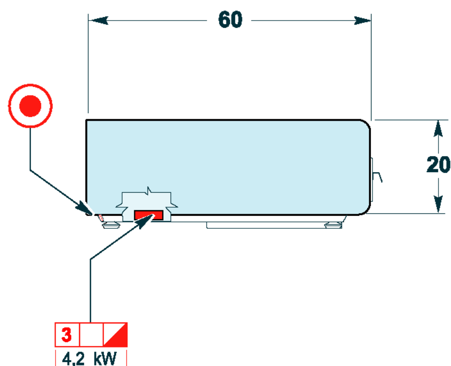
Importante

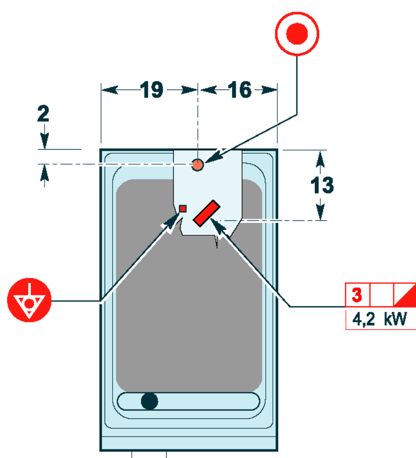
Esta operación debe ser efectuada por operadores expertos, los que deberán proceder respetando las normas vigentes en materia de seguridad del trabajo. No abandonar en el ambiente productos no biodegradables, aceites lubricantes ni componentes no ferrosos (goma, PVC, resinas, etc.). Estos productos deben ser eliminados de conformidad con lo dispuesto por las respectivas normas vigentes sobre la materia.

Modello Model Modelle Modèle Modelo	Potenza Power Leistung Puissance Potencia	Dati elettrici - Electrical data - Daten zur Elektrik Données électriques - Datos eléctricos		
		Tensione - Voltage Spannung - Tension Tensión	Frequenza - Frequency Frequenz - Fréquence Frecuencia	Corrente - Current Strom - Courant Corriente
6FTL	4,2 kW	400 V3~N 230 V3~ 230 V1~N	50-60 Hz	6 A (400 V3N) 15,5 A (230 V3) 18 A (230 V1N)

SCHEDA ALLACCIAMENTI (6FTL) - CONNECTION CARD (6FTL)
ANSCHLUSSSCHEMA (6FTL) - FICHE DES RACCORDEMENTS (6FTL)
FICHA DE ENLACES (6FTL)





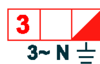




Allacciamento elettrico
Electric connection
Branchement electrique
Elektroanschluss
Conexiòn elètrica



Morsetto equipotenziale
Equipotential terminal
Borne équipotentiel
Potetentialausgleichklemme
Borne equipotencial

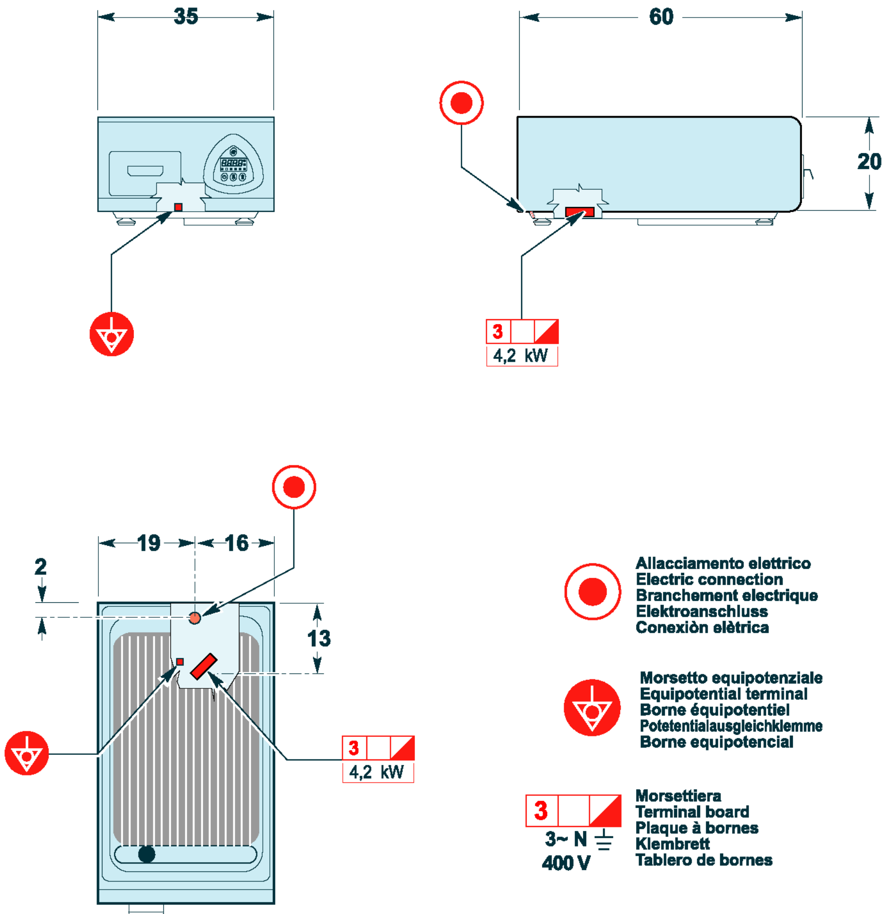


3~ N
400 V

Morsettiera
Terminal board
Plaque à bornes
Klembrett
Tablero de bornes

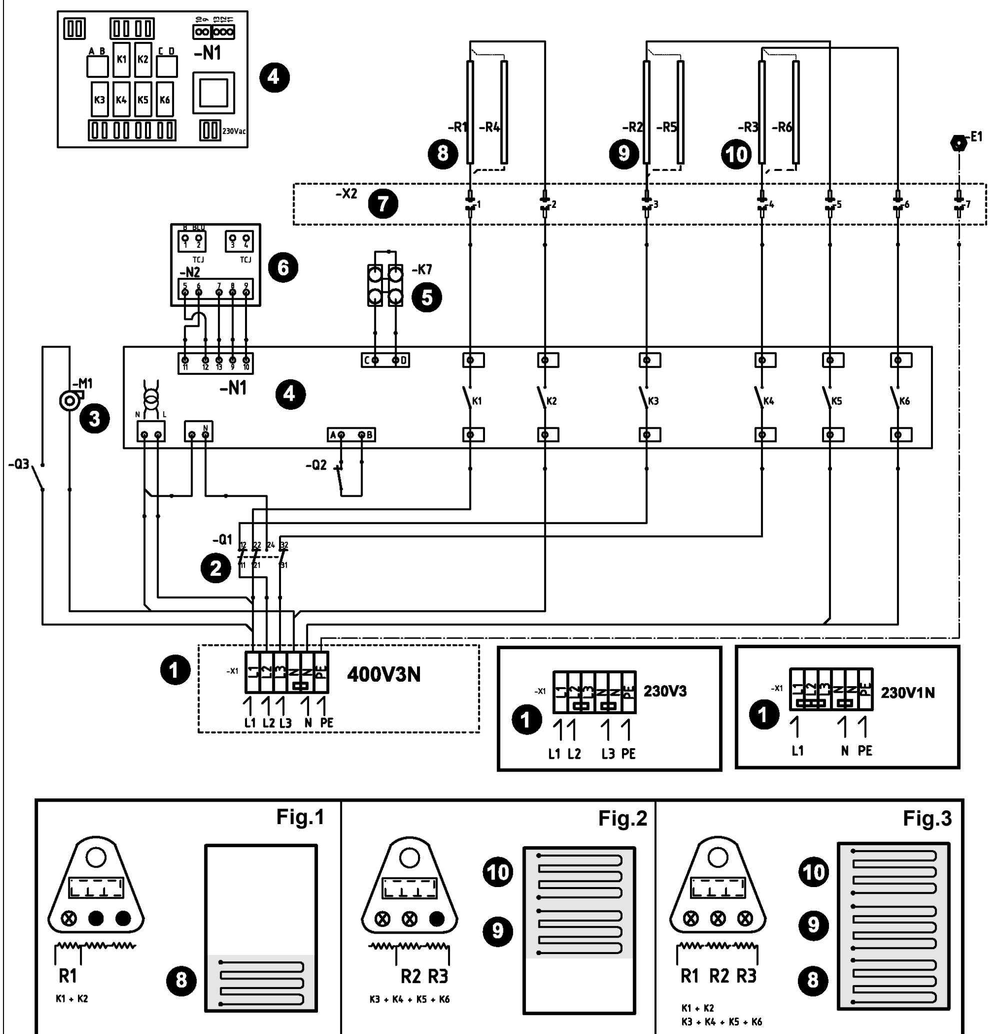
Modello Model Modelle Modèle Modelo	Potenza Power Leistung Puissance Potencia	Dati elettrici - Electrical data - Daten zur Elektrik Données électriques - Datos eléctricos		
		Tensione - Voltage Spannung - Tension Tensión	Frequenza - Frequency Frequenz - Fréquence Fre-cuencia	Corrente - Current Strom - Courant Corriente
6FTR	4,2 kW	400 V3~N 230 V3~ 230 V1N~	50-60 Hz	6 A (400V/3N) 15,5 A (230V/3) 18 A (230V/1N)

SCHEDA ALLACCIAMENTI (6FTR) - CONNECTION CARD (6FTR)
ANSCHLUSSSCHEMA (6FTR) - FICHE DES RACCORDEMENTS (6FTR)
FICHA DE ENLACES (6FTRT)



CT3080390.fm

SCHEMA ELETTRICO (6FT) - ELECTRICAL SYSTEM DIAGRAM (6FT) ELEKTRISCHER SCHALTPLAN (06FT) - CHÉMA ÉLECTRIQUE (6FT) - ESQUEMA ELÉCTRICO (6FT)



1) Morsettiera - Terminal board - Klemmenbrett - Plaque à bornes - Regleta de conexión.

2) Termostato di sicurezza - Safety thermostat - Sicherheitsthermostat - Thermostat de sécurité - Termostato de seguridad.

3) Ventola - Fan - Ventilator - Ventilateur - Ventilador

4) Scheda elettronica - Electronic circuit board - Leiterplatte - Carte électronique - Electrónica izquierda.

5) Morsetto sezionamento potenza - Power circuit-breaker terminal -Trennklemme Leistung - Borne de sectionnement de la puissance - Borne seccionamiento potencia.

6) Tastiera comandi - Control keypad - Tastatur Steuerungen - Clavier des commandes - Teclado de mandos.

7) Connettore a 9 poli - 9 -pin connector - 9 -poliger Steckverbinder - Connecteur à 9 pôles - Conector de 9 polos

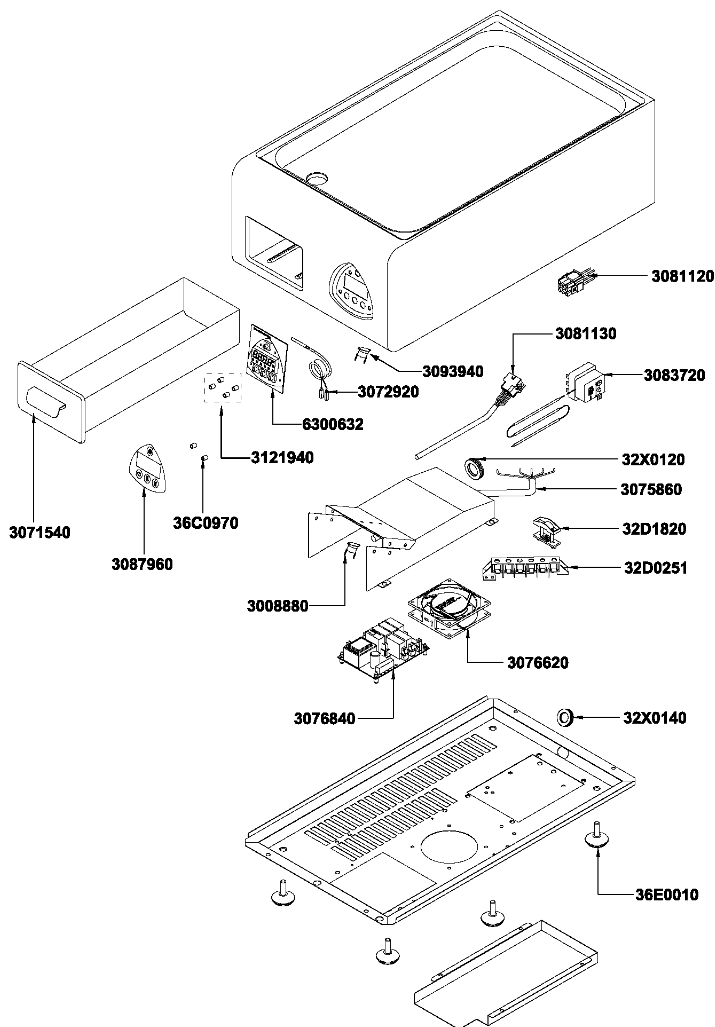
8) Resistenza anteriore - Front heating element - Vorderer Heizwiderstand - Résistance avant - Resistencia delantera.

9) Resistenza centrale - Middle heating element - Mittlerer Heizwiderstand - Résistance centrale - Resistencia central.

10) Resistenza posteriore - Rear heating element - Hinterer Heizwiderstand - Résistance arrière - Resistencia trasera.

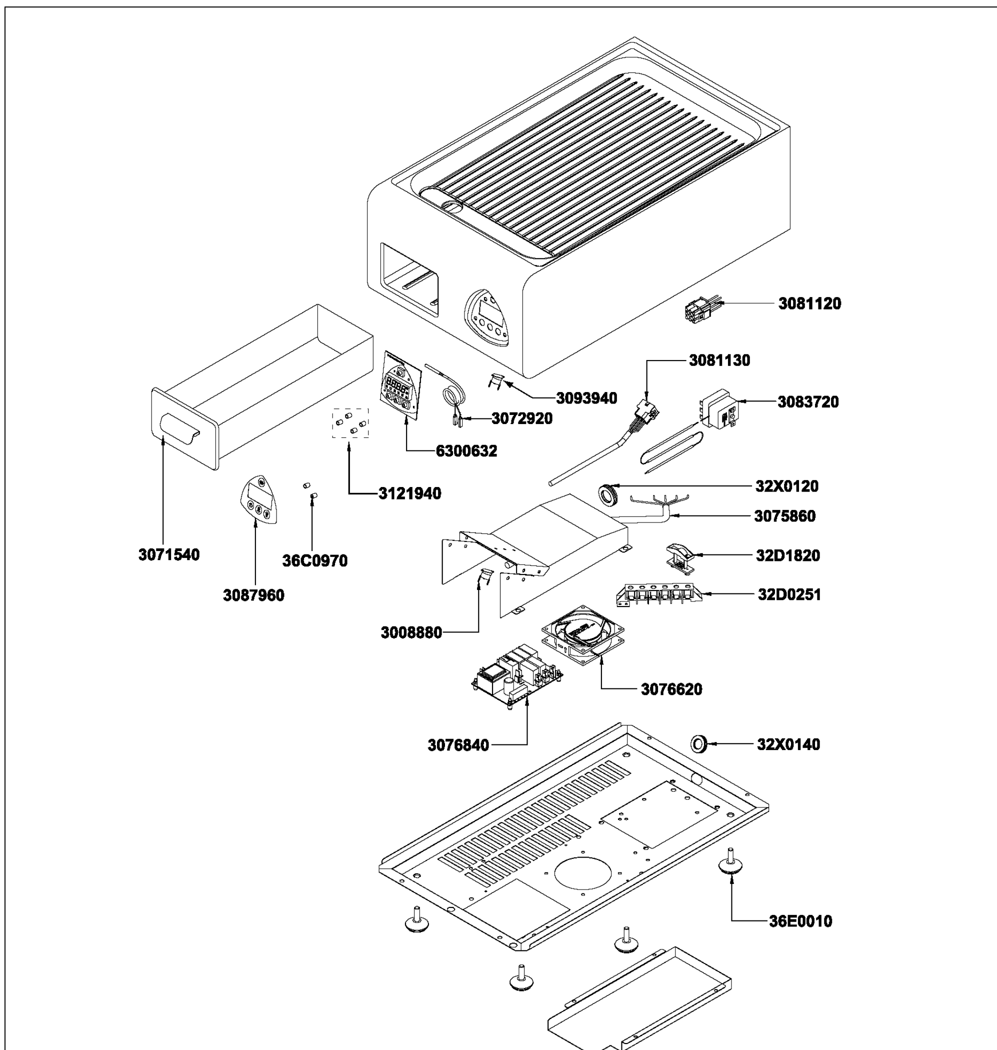
CT3080390.fm

ESPLOSI RICAMBI (6FTL) - SPARE PARTS LIST (6FTL) - LISTE PIÈCES DETACHÉES (6FTL) - ERSATZTEILELISTE (6FTL) - DESPIECES RECAMBIOS (6FTL)



3071540: Bacinella Raccolta - Spillage Tray - Auffangschale - Bac Re-cuper. Huile - Cubeta Recajida.
3087960: Pannello Comandi - Dashboard - Schaltfeld - Panneau De Controle - Entrefino Mando.
36C0970: Distanziale - Spacer - Distanzstueck - Entretoise - Distanciador.
3121940: Distanziale - Spacer - Distanzstueck - Entretoise - Distanciador.
6300632: Tastiera - Keyboard - Tastatur - Clavier - Teclado.
3072920: Termocoppia Tipo Tcj - Thermocouple - Thermoelement - Thermocouple - Termopar.
3081120: Connettore maschio 9 poli - 9-pole Connector - 9 poliger Verbinder - Connecteur 9 contactes - Conector 9 contacto.
3081130: Connettore femmina 9 poli - 9-pole Connector - 9 poliger Verbinder - Connecteur 9 contactes - Conector 9 contacto.
3083720: Termostato Sicurezza - Safety Thermostat - Sicherheitsthermostat - Thermostat Securite - Termostato Securidad.
32X0120: Passacavo - Grommet - Kabelführung - Bague - Pasacables.
3075860: Serie Cavi - Cable Group - Serie Kabel - Serie Cables - Se-rie Cables.
32D1820: Fissacavo - Cable Clamp - Kabelhalter - Serre-Cable - Fija Cable.
32D0251: Morsettiera - Terminal Board - Klemmbrett - Plaque A Bornes - Morsettiera.
3076620: Ventilatore - Driven Fan - Ventilator - Ventilateur - Ventilador.
3076840: Controllo Elettronico - Electonic Controluberwachungseinheitcontrole Electroniquerevision El.
3008880: Sensore termico - Heat sensor - Wärmesensor - Capteur thermique - Sensor térmico.
32X0140: Passacavo - Grommet - Kabelführung - Bague - Pasacables
36E0010: Piede Regolabile - Foot - Fuß - Pied - Pat.
3093940: Sensore termico - Heat sensor - Wärmesensor - Capteur thermique - Sensor térmico.

ESPLOSI RICAMBI (6FTR) - SPARE PARTS LIST (6FTR) - LISTE PIÈCES DETACHÉES (6FTR) - ERSATZTEILELISTE (6FTR) - DESPIECES RECAMBIOS (6FTR)



3071540: Bacinella Raccolta - Spillage Tray - Auffangschale - Bac Re-cuper. Huile - Cubeta Recajida.
3087960: Pannello Comandi - Dashboard - Schaltfeld - Panneau De Controle - Entrefino Mando.
36C0970: Distanziale - Spacer - Distanzstueck - Entretoise - Distanciador.
3121940: Distanziale - Spacer - Distanzstueck - Entretoise - Distanciador.
6300632: Tastiera - Keyboard - Tastatur - Clavier - Teclado.
3072920: Termocoppia Tipo Tcj - Thermocouple - Thermoelement - Thermocouple - Termopar.
3081120: Connettore maschio 9 poli - 9-pole Connector - 9 poliger Verbinder - Connecteur 9 contactes - Conector 9 contacto.
3081130: Connettore femmina 9 poli - 9-pole Connector - 9 poliger Verbinder - Connecteur 9 contactes - Conector 9 contacto.
3083720: Termostato Sicurezza - Safety Thermostat - Sicherheitsthermostat - Thermostat Securite - Termostato Securidad.
32X0120: Passacavo - Grommet - Kabelführung - Bague - Pasacables.
3075860: Serie Cavi - Cable Group - Serie Kabel - Serie Cables - Se-rie Cables.
32D1820: Fissacavo - Cable Clamp - Kabelhalter - Serre-Cable - Fija Cable.
32D0251: Morsettiera - Terminal Board - Klemmbrett - Plaque A Bornes - Morsettiera.
3076620: Ventilatore - Driven Fan - Ventilator - Ventilateur - Ventilador.
3076840: Controllo Elettronico - Electonic Controluberwachungseinheitcontrole Electroniquerevision El.
3008880: Sensore termico - Heat sensor - Wärmesensor - Capteur thermique - Sensor térmico.
32X0140: Passacavo - Grommet - Kabelführung - Bague - Pasacables
36E0010: Piede Regolabile - Foot - Fuß - Pied - Pat.
3093940: Sensore termico - Heat sensor - Wärmesensor - Capteur thermique - Sensor térmico.